

Gıda Türk

GIDA SAĞLIK VE TARIM SEKTÖRLERİ TANITIM DERGİSİ

OCAK - ŞUBAT 2018 10 ₺ SAYI 23

DOSYA: SEKTÖRE YAKIN BAKIŞ

Meyve Suları

PERSPEKTİF

NECDET BUZBAŞ
TÜGİS YÖNETİM KURULU
BAŞKANI
“SÖYLESEM TESİRİ YOK,
SUSSAM GÖNÜL RAZI DEĞİL”

YEŞİ VADI

- ÇEVKO VAKFI, SURİYELİ MÜLTECİLERE GERİ DÖNÜŞÜM BİLİNCİ AŞILADI...
- OLAM PROGIDA FINDIKTA ÇOCUK İŞÇİLİĞİNE HAYIR...

RÖPORTAJ

AROMA MEYVE SULARI
YÖN.KRL.BŞK.VEKİLİ
MAHMUT ATOM DURUK'A MEYVE
SUYU SEKTÖRÜNDE MERAK EDİLEN
SORULARIMIZI YÖNELTİK.



Özel lezzetin sırrı, çözüm ortağınızda saklı! Aromsa olarak, tutku ile ürettiklerinizin tam isteğiniz lezzete ulaşması için gereken aromayı özenle hazırlarız. Yerel ve global lezzet trendlerini takip eder, müşterilerimizin bulunduğu bölgelerdeki üretim stratejilerine uygun hizmet veririz. Geniş ürün yelpazemizden yola çıkarak size yepyeni alternatifler sunar, kâh iki lezzeti birbirine harmanlar, kâh çok amaçlı aromalar yaratırız. Aromsa olarak, dilinizden anlayan yaratıcı lezzet ortağınız olarak çalışırız.

www.aromsa.com.tr

aromsa

Aromsa Besin Aroma ve Katkı Maddeleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Gebze Organize Sanayi Bölgesi İhsan Dede Cad. 700. Sk. No: 704 41480 Gebze, Kocaeli **T:** (262) 326 11 11

F: (262) 751 03 66 **E:** aromsa@aromsa.com.tr

ZAO Aromsa Chaplygina Str.20, Batiment No:7, 8th Floor, Moscow, Russia **T/F:** +74 95 544 55 48 **T:** +74 95 544 55 49

E: moscow.office@int.aromsa.com.tr

Aromsa GmbH Rudolph Diesel Strasse 5, Industriegebiet Ost II D, 46446 Emmerich am Rhein, Germany **T:** +49 282 268 575

E: aromsa@aromsa.de



FSSC 22000

BUREAU VERITAS
Certification



ISO 9001
ISO 14001
OHSAS 18001

BUREAU VERITAS
Certification



ISO 22000

BUREAU VERITAS
Certification



BRC FOOD

BUREAU VERITAS
Certification



ISO 27001

BUREAU VERITAS
Certification





Aromsa is looking for a Senior Savory Flavorist (Ref. No: SSF0118)

In this role you will successfully develop and apply savory flavors / seasonings to food products leading to new business for Aromsa. Support and lead reactive customer briefs, proactive category initiatives, and R&D new technology evaluations and testing. The position involves strong interaction with customers, as well as with other departments such as R&D, Sales, Purchasing, Operations and QC.

Please send your CV with Ref. No.: merve.yurdakal@aromsa.com.tr

Key Responsibilities

- Development of winning flavor systems for key regional and global opportunities.
- Execution of commercial briefs as well as validation/implementation of new technologies.
- Anticipate, investigate and resolve problems related to raw materials, flavor systems, finished prototypes and initial scale up procedures.
- Building successful and cooperative relationships with other technical counterparts essential for leveraging company technical resources in support of global briefs and technology implementation.
- Providing input to advance strategic category initiatives.
- Pro-actively develop seasoning blends/flavor solutions that are market preferred through bench top product development, leveraging culinary input, technical innovation and consumer trend analysis.
- Provide support to our customers by building and sustaining relationships across multiple levels and functions within customer's organizations.
- Safe work practices.

Required Experience

- Four Year Degree in Food Science, Chemistry, Chemical Engineering, etc.
- 3 years of experience in food or/and flavor industry in active product development.
- Good English language skills

Preferred Experience

- Masters/PHD in Biological or Chemical Sciences
- Proven creative and/or culinary ability

Personal Skills

- Good communication skills
- Willingness to learn
- Selfmotivating, dynamic person with a 'can do' attitude

Job Location : Turkey, Kocaeli, Gebze

Position Type : Full-Time/Regular

İÇİNDEKİLER



8 PERSPEKTİF

Necdet Buzbaş

TUGİS Yönetim Kurulu Başkanı

**SÖYLESEM TESİRİ YOK,
SUSSAM GÖNÜL RAZI DEĞİL**

KISA HABERLER

- Ekici, 4 dalda ödül sahibi oldu
- Tamek Meyve Suyu ambalajlarına yeni tasarım.
- Sarelle Türkiye'nin Süper Markası Seçildi.
- Nestlé Türkiye Kahvaltılık Gevrekler İş Brimi Genel Müdürlüğü görevine Hüseyin Necdet Kalkan Atandı.
- Mondeléz International Türkiye "Legal 500" listesinde

GLUTENSİZ DİYETLER SAĞLIĞI NASIL ETKİLİYOR?

"Bilim Bunu Konuşuyor" platformu aracılığıyla sağlık ve beslenme alanlarındaki en güncel konuları kamuoyunun gündemine taşıyan Sabri Ülker Vakfı, son dönemde yaygın olarak uygulanan glutensiz beslenme ve sağlık ilişkisine dair bilimsel verileri aktarıyor.



16

28 AROMSA MÜKEMMELLİK YOLCULUĞU...



FONKSİYONEL İÇECEKLERDE YENİ GELİŞMELERİ PROF. DR BERAAT ÖZÇELİK'TEN ALDIK.



27

Günümüzde tüketicilerin diyet ve sağlık arasındaki bağlantıya ilişkin farkındalıklarının artmasıyla öğün yedeği olarak bile kabul edilen içeceklere genel bir bakış.

"AROMA'DAN BAŞKASINI ARAMA"



32

Aroma Yön.Krl.Bşk.Vekili Mahmut Atom Duruk'a meyve suyu sektöründe merak edilen sorularımızı yönelttik...



LÜKSÜ YİTİRDİK

Necdet Buzbaş

TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı

ARTAN TÜKETİM VE SINIRLI KAYNAKLAR GELİŞMEKTE OLAN ÜLKELERDEKİ 5 MİLYARA YAKIN NÜFUS, YAŞAM ŞARTLARINI GELİŞMİŞ ÜLKELER DÜZEYİNE ÇIKARMA HEVES VE AÇLIĞI İLE İNSAN KAYNAKLI İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ MÜCADELESİNİ ZORA SOKUYOR.

44 ÇEVKO VAKFI

SURİYELİ
MÜLTECİLERE
GERİ DÖNÜŞÜM
BİLİNCİ AŞILADI
SANATLA DÜNYA
DÖNÜŞÜR...

48 FINDIKTA ÇOCUK İŞÇİLİĞİNE HAYIR!

OLAM PROGIDA TARAFINDAN
03 OCAK 2018 TARİHİNDE
DOĞU KARADENİZ BÖLGESİ
TEDARİKÇİ TOPLANTISI
DÜZENLENDİ.

MEYVE SUYUNDAKİ BİLGİ KİRLİLİĞİ VE BİLİMSEL GERÇEKLER

Son yıllarda medyada 'tarım ve gıda sektörü' ile ilgili sağlıklı gıda konusu, çok yoğun olarak tartışılmaya başlandı. Bu noktada deyim yerindeyse bir bilgi kirliliği başladı. Tüketiciyi olumsuz etkileyen bu durumu uzmanlarımıza sorduk.



60 Gıda Araştırma

Elif Demir

COĞRAFI İŞARETLERİN KULLANIMI VE AMBLEMİ

62 Gıda Mevzuatı

Merih Korkut

GIDA MEVZUATINDAKİ YENİ DÜZENLEMELERE KISA BİR BAKIŞ

64 Etli, sütü, tatlı

Ayşe Gülnihal Kahraman

ADİYAMAN'DAN ETLİ, SÜTLÜ, TATLI

REKLAM İNDEKSİ

AROMSA (ÖKİ)

3 AROMSA

7 ESAROM

9 PROGIDA

11 KARMA GRUP

12-13 SİNERJİ

15 SULTANET

35 GIDA GÜVENLİĞİ KONGRESİ

46-47 ÇEVKO

57 ANFAŞ FUARCILIK

GÜRSOY (AKİ)

DÖHLER (AK)



Rafine kalabilmek...

2018 yılının ilk sayısında bilimin yaydığı ışıqla aydınlanan ve gelişen gıda sanayimiz ile yeni bölümlerimize yelken açtık. Yayıncılık bir anlamda bilgi toplumu hizmeti olduğundan toplumu ve sektörü de kaynağından aldığımız bilgilerle rafine olarak sizlere sunmayı amaçladık.

Dergimizde tüm haberler titizlikle doğruluk kriterlerinden geçmesinin yanında sektörümüzün ve sanayimizin bizlere duyduğu güven ve sağlam adımlarla bugün de burada olduğumuz için teşekkürlerimizi sunarız.

Yaşamsal önceliğimiz olan gıdada her yeni gün tıpkı geri dönüşen ambalajlardaki aslında atıl olan maddeler gibi aynı bilgiler çeşitlenerek tekrar bizlere bilgi kirliliği olarak da dönüşmekte ve yine olması da gereken ayrıştırılan net fayda sağlayan ve doğru bilgiler olarak da ulaşmakta. Hayatımız seçimlerimizden ve algıladıklarımızdan ibaret olduğu için burada bize düşen doğru algıyı muhafaza ederek yansıtabilmek. Bu nedenle bilgi kirliliği konusunda her sayımızın dosya konusuna göre yanlış bilinen doğruları sizlere yazı dizisi olarak aktaracağız.

Aynı zamanda bilimsel yeni gelişmeleri de güvenilir kurum ve kişiler aracılığıyla sizlere aktarmaya devam edeceğiz.

Bu sayımız içecekler ve içecek teknolojileri olduğundan bu konudaki fonksiyonelliği de sizlere detaylı olarak ilerleyen sayfalarımızda aktardık.

Keyifle okumanızı diler, 2018'in size mutluluk, başarı ve sağlık getirmesini temenni ederiz...

Saygılarımla
Aydan Kırıçoğlu



Gıda Türk dergisi, Basın Ahlak Kuralları'na göre yayınlanmaktadır.
Yazı, Fotoğraf ve İllüstrasyonlar izinsiz kullanılamaz.
Tüm reklamların sorumluluğu reklam veren firmalara, yazılardaki görüşler ise yazarlarına aittir.

Gıda Türk

GIDA TÜRK DERGİSİ
İMTİYAZ SAHİBİ VE YAZI İŞLERİ MÜDÜRÜ
AYDAN KIRIŞOĞLU

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
AYDAN KIRIŞOĞLU
aydank@gidaturk.com.tr

TASHİH
ELİF DEMİR BENZET

ART DİREKTÖR
BELMA KUYUCU

YAYIN KURULU
YAYIN KURULU BAŞKANI
NECDET BUZBAŞ
TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı

BİLİMSEL DANIŞMA KURULU BAŞKANI
PROF. DR. BERAAT ÖZÇELİK
İ.T.Ü. KİMYA VE METALURJİ FAKÜLTESİ
DEKANI

MEVZUAT VE GIDA HUKUKU
HALİS KORKUT

DANIŞMA KURULU ÜYELERİ
METİN YURDAGÜL MÜMSAD YÖN.KRL.BŞK
MERİH KORKUT
MUSTAFA BİLİKÇİ
(SULTAN ET YÖN. KRL. BŞK.)
CAFER FINDIKOĞLU
MEHMET ÇETİN DURUK
(GİDABİL YÖN.KRL.BŞK.)
OKYAR YAYALAR (ÇEVKO YÖN.KRL.BŞK.)
İRFAN DEMİRYOL
KADİRYE KAHRAMAN

ÇÖZÜM ORTAKLARI
Karadeniz Ekonomi
Murat Gürsoy

KIRIŞOĞLU YAYINCILIK HİZMETLERİ
Kozyatağı Mahallesi, Sarı Kanarya Sokak,
Byoffice Plaza, No: 14 K:7 Kadıköy/İstanbul
0216 906 00 25

BASKI: Aktif Matbaa ve Reklam Hizmetleri
www.facebook/www.gidaturk.com.tr
www.gidaturk.com.tr
www.gidaturk.twitter.com



**1946'dan
beri**



**Son Teknoloji
AR-GE
Merkezimizle**



esarom TURKEY
YOUR
PARTNER
IN TASTE.

**ÇÖZÜM
ORTAĞINIZ**

**Alkolsüz İçecekler, Dondurmalar, Şekerlemeler, Süt Ürünleri, Unlu mamuller için;
Aromalar, Emülsiyonlar, Compoundlar, Stabilizatörler**

**İnovatif ürünler ve işletmeniz ile ilgili her türlü konuda
çözüm ortağınız**

esarom
YOUR
PARTNER
IN TASTE.

ESAROM TURKEY

Gıda ve Aroma Sanayi ve Ticaret A.Ş.
DES San. Sitesi. 110. Sok. No 24
Ümraniye / İstanbul

TEL: +90 0 216 314 54 34

FAX: +90 0 216 314 54 35

info@esaromturkey.com

www.esarom.com



Necdet Buzbaş
TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı
necdet.buzbas@tugis.org.tr

Necdet Buzbaş'la **FARKLI AÇIDAN** **SÖYLESEM TESİRİ YOK,** **SUSSAM GÖNÜL RAZI DEĞİL**

Kasım ayı başlarında medyada yer alan bir haber dikkatimi çekti, çalışanların durumunu ortaya koyması bakımından bir hayli ilginçti.

OECD üyesi 34 ülke arasında haftada 50 saatten fazla çalışanların toplam çalışan sayısına oranında ülkemiz birinci. Türkiye'de işçi ve memur olarak 18 milyon çalışan bulunduğu dikkate alınırsa, bunların yüzde 39.26'sını oluşturan 7 milyon kişi haftada 50 saatten fazla çalışıyor. Haftalık yasal çalışma süresinin 45 saat ile sınırlanmış olduğunu da belirtelim.

Bugün dünya nüfusu 7.6 milyar ve yıllık hasıla (gelir) 75,641 trilyon dolar. Yani tüm dünya insanları çalışıp çabalıyor sonuçta elde edilen hasıla 75,641 trilyon dolar.

Amerika Birleşik Devletleri ve Avrupa Birliği Ülkeleri nüfusları toplamı dünya nüfusunun yaklaşık yüzde 11'ine denk gelirken bu ülkelerin yıllık hasılları toplamı dünya hasılasının yüzde 46'sını oluşturuyor. ABD yıllık hasılası 18.46 trilyon dolar, AB'ninki 16.4 trilyon dolar.

Bir başka kıyaslama; Almanya ile Türkiye'nin nüfusları birbirine çok yakın. Ancak Almanya'nın yıllık hasılası Türkiye'ninkinin tam 4 katı.

Günümüzde bir paradigma değişikliği yaşıyoruz. Herkes dördüncü Sanayi devriminin (Sanayi 4.0) ayak seslerinden bahsediyor, eşiğinde olduğumuz konusunda hemfikir...

Sanayi 4.0'ın gerçekte ne olduğu konusunda tatmin edici bilgilere tam anlamıyla ulaşabilmiş değilim, fikir önderlerinin konuşmalarını dikkate alırsak kafalar karışık. Kim bilir belki de, 5'incisine sıra gelince dördüncüyü yaşamış olarak tam anlayabileceğiz. Dönüşüm o kadar hızlı ki bunu görebileceğimizi ümit ediyorum. Buluşların 100 milyon kişiye erişebilme zamanı; telefon için 75 yıl iken internet için 7 yıl, Whatsapp için 3 yıl 4 ay olması beni bu iyimserliğe yöneltiyor.

Buralara nasıl gelindi, kronolojik sıra ile özetlemeye çalışalım ve sözü yine güncele bağlayalım;

● 250 yıl önce İskoç Mühendis James Watt buhar makinasını geliştirdi. İnsan ve hayvan gücüyle üretim yerini makineye terketti. O güne kadar görülmemiş bir teknolojik gelişmeye yol açan bu

buluş Birinci Sanayi Devrimi'ni başlatmış oldu.

● İkinci Sanayi Devrimi, 1850 yıllarından başlayarak elektriğin keşfi ve montaj hattındaki seri üretim ile gerçekleşti.

● 1950'li yıllarda analog, mekanik, pneumatik ve elektronik teknolojilerden dijital geçişin başlangıcı üçüncü sanayi devrimi olarak adlandırıldı.

Dördüncü Sanayi Devrimi veya Sanayi 4.0 ise bugün eşiğinde olduğumuz değişim. Ancak kavramların doğru anlaşılabilir olması adına Sanayi 4.0'ın sadece sanayideki üretimle ilişkili olduğunun altını çizmeliyim. Tüm disiplinleri (tarım, hizmet vb.), ekonomileri ve endüstrileri kapsayan ve etkileyen ve hatta insan varlığını sorgulayan teknolojilerin karakterize ortak paydası dijital dönüşüm.

Dijital Dönüşüm; bir faaliyetin stratejisini, organizasyonel yapısını, iş modelini ve iş yapma kültürünü değiştirmek üzere dijital araçların veya teknolojilerin kullanılması olarak tanımlanabilir. Tüm dijitalleşme süreçleri, dijital dönüşümün bir parçası olabilir ama dijital dönüşümün kapsamı çok daha geniştir. Dönüşüm yeni buluşlarla ivmeleniyor, daha da hız kazanıyor. Yapay zeka, kuantum bilgisayarlar, üç boyutlu yazıcılar ve nanoteknoloji...

Genel olarak moda söylemleri takip etmek ve ülkeye ikame etmekte başarılıyız. Bunun farkındalık oluşturmak adına yararlı olduğu da kesin. Ancak orada kalıyor, içini besleyip sıra dışı başarılarla imza atmakta zorlanıyoruz. Kendi hikayelerimizi yazmak yerine başkalarının hikayelerini örnek alıyoruz, sonuçlar bizi tatmin etmiyor.

Unutmayalım ki başarı hikayelerinin arkasında yıllar ve köklü bir eğitim var. Okul öncesinden başlayarak eğitim sistemimizi güncellememiz, günün taleplerine göre yeniden yapılandırmamız gerekiyor, bunu başarmış ülkeler örnek olarak alınabilir.

Sadece dijital araçların kolaylığından yararlanan bir ülke olmaktan öte dijital dönüşümü gerçekleştiren bir ülke olmayı becerebilmeliyiz. Ancak bu sayede dünya hasılasından çokça pay kazanan ülkeler ligine terfi edebiliriz. Aksi halde "çok çalışıyoruz, hasıla düşük" yakınmaları bizi üzecektir.

Yeni yılın sağlık, huzur ve mutluluk getirmesi dileğimle.

Türk Fındığında Dünya Standardı



www.findikci.com.tr



PROGIDA Olam

PROGIDA PAZARLAMA MERKEZ OFİS VE SATIŞ

İZ GİZ PLAZA ESKİ BÜYÜKDERE CD.NO:9 K:1 -34398
MASLAK-İSTANBUL/TURKEY
TEL: 0212 282 00 08 FAX: 0212 282 56 55
E-POSTA- turkey.office@olamnet.com

www.progida.com.tr

PROGIDA TARIM ÜRÜNLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

FABRİKA VE YURTIÇİ SATIŞ
MADEN MH. NO:84 PİRAZİZ-GİRESUN /TURKEY
TEL: 0454 361 53 53 FAX: 0454 361 51 99
ONLINE SATIŞ - www.findikci.com.tr

www.olamgroup.com



Ekici, 4 DALDA ÖDÜLÜN SAHİBİ OLDU

Antalya Organize Sanayi Bölgesi 2016'nın en başarılı şirketlerini seçti. Antalya Organize Sanayi Bölgesi (AOSB) tarafından 7'ncisi düzenlenen törende, bu sene 60. yılını kutlayan Ekici Peynir, 2016 yılının en başarılı firmaları arasına girerek dört dalda ödüle layık görüldü. Bu sene 60. yılını kutlayan Ekici Peynir, yoğun katılımı gerçekleştiren gecede, tam dört dalda ödülün sahibi oldu. "Türkiye'nin ikinci 500 Büyük Sanayi Kuruluşu" ve "Bölgede En Fazla Kadın İstihdam Sağlayan Firma" olmak üzere iki farklı kategoride birincilik ödülü alan Ekici Peynir, aynı zamanda "En Yüksek İstihdam Sağlayan" ve "En Fazla Satış Hasılatı Yapan" ilk 5 firma arasına girerek başarı belgesi almaya hak kazandı.

Tamek Meyve Suyu Ambalajlarına Yeni Tasarım

1955 yılından bu yana tüketicilerini kaliteli ve lezzetli ürünlerle buluşturan Tamek, meyvelerin en doğal ve saf hallerinden üretilen meyve suyu ailesini yeni tasarımlı ambalajıyla sunuyor. Tamek'in yeni ambalaj tasarımı, farklı ürünlerden oluşan meyve suyu ailesini tek tasarım altında toplarken, doğanın saflığını tüketicilere yansıtıyor.

Gıda sektörünün öncü firması Tamek, 62 yıllık tecrübesini tüketicilere sunmaya devam ediyor. Tamek, ambalaj geliştirme çalışmaları kapsamında, meyve suyu ailesini yeni tasarımlı ambalajlarıyla sunuyor. Tamek'in anlaşmalı çiftçileriyle gerçekleştirdiği, kontrollü tarım uygulamasından elde edilen meyvelerden üretilen Tamek meyve suları, yeni tasarımlı ambalajlarıyla tüketicilere meyve bahçelerinin tazeliğini taşıyor. Yeni tasarım, Tamek'in farklı ürünlerden oluşan meyve suyu ailesini tek çatı altında topluyor.



SARELLE TÜRKİYE'NİN SÜPER MARKASI SEÇİLDİ

Uluslararası marka değerlendirme kuruluşu Superbrands'ın The Nielsen Company iş birliğiyle yaptığı araştırma sonucunda Sarelle "Türkiye'nin Süper Markası" seçildi. Geçtiğimiz günlerde Hilton İstanbul Bosphorus Hotel'de gerçekleştirilen ödül töreni ile Türkiye'nin süper markalarına ödülleri verildi. Gecenin sunuculuğunu üstlenen ünlü oyuncu Ali Poyrazoğlu, Superbrands seçilen markalara ödülleri takdim ederken Sarelle adına ödülü Sanset Gıda Pazarlama Müdürü Aslı Eren Şengezer aldı.

Şengezer konuyla ilgili şu açıklamayı yaptı. "Sarelle, çok uzun yıllardır pazarda hakim olan bugün bulunduğu kategorinin ismi olarak da anılan bir marka. Köklü geçmişiyle kategoriye yön vermeye ve bilinirliğini korumaya devam ederken, bir yandan da inovatif ürünleriyle kendini geliştirmeyi sürdürüyor. İçeriğinde tamamen doğal ham maddeler kullanılan Sarelle'nin marka konumlandırması, 2007 yılından bu yana "doğallık" vurgusu üzerinden ilerliyor. 2013 yılında başlayıp 3 yıl boyunca devam eden "Siz ne yerseniz çocuğunuz da onu yer" kampanyası sayesinde Sarelle, doğallık denince akla gelen ilk sürülebilir çikolata markası olma başarısına erişti.





Size özel üretim ve uygulama çözümleri
üretiyoruz, bilgi ve danışma merkezi olarak
buradayız.

Karma Grup; gıda, tarım, restoran, hazır yemek, ikram, deterjan, kozmetik, kişisel bakım, endüstriyel kimyasallar, çevre ve perakende mağazacılık sektörlerinde müşterilerinin denetim, gözetim, danışmanlık ve eğitim ihtiyaçlarının karşılanmasında çözüm ortağı arayışlarında tercih ettikleri bir kuruluştur.

Denetim Ve Gözetim

Danışmanlık

Eğitim

Tüketici Panel Testleri

Meyve - Sebze işleme ve içecek sektörüne A'dan Z'ye hizmet veriyoruz

Sinerji A.Ş. Meyve suyu, Meyve suyu konsantresi, Gazlı içecekler, Zeytinyağı, kısaca tüm Meyve -Sebze işleme ve İçecek sektörüne A'dan Z'ye komple üretim hatları temini, montajı, devreye alınması ve üretim faaliyeti için gerekli proses yardımcı ürünlerinin tedariği konularında faaliyet göstermektedir. En önemli faaliyetlerinden biri de satış sonrası üretim hatlarının servis ve yedek parça ihtiyacını karşılamaktır.



Sinerji, bu faaliyetlerinde, **Bucher Unipektin, Bucher Vaslin, Eaton, JBT, Novozymes, GAI** gibi kendi alanında Dünya'nın en saygın firmalarıyla işbirliği yapmakta ve bu firmaların Türkiye temsilciliğini yapmaktadır.

Meyve Sebze İşleme Sektörüne tedarik ettiğimiz ürün ve hizmetler:

- Verim ve kapasitenin iyileştirilmesi için **Novozymes** mayşe enzimleri,
- Durultma ve stabilizasyon için **Novozymes** pektinaz ve proteazlar,
- Meyve-sebzelerin yapısında bulunan nişastanın parçalanması için **Novozymes** amilaz enzimleri,
- Kırmızı renkli meyvelerde renk ekstraksiyonun iyileştirilmesi ve rengin korunması için **Novozymes**
- Pektolitik esaslı renk enzimleri
- Ultrafiltrasyon kapasitesinin iyileştirilmesi için **Novozymes** ultrafiltre enzimleri,
- Durultma ve stabilizasyon için Bentonit, Kieselsol, Jelatin, Aktif Karbon (**Eaton-Begerow – Clariant**)
- Filtre Kartonları **Eaton-Begerow**
- Torba Filtre ve Housingleri **Eaton-Begerow**



- Klasik filtrasyon sistemleri: Vakumlu Tambur Filtre, Kieselguhr Filtre, Plakalı Filtreler
- **Bucher Unipektin** Ultrafiltrasyon sistemleri
- **Bucher Unipektin** Hidrolik Pres ve meyve kabul hatları
- **Bucher Unipektin** Pres yedek parçaları
- **Bucher Unipektin** Ultra filtre membranları ve diğer yedek parçaları
- Tedarik ettiğimiz tüm makine ve ekipman için periyodik bakım ve arıza giderme servisleri

Şarap Sektörüne tedarik ettiğimiz ürün ve hizmetler:

- Renk ekstraksiyon ve mayşe enzimleri,
- Durultma ve stabilizasyon için pektinaz ve proteazlar,
- Ultrafiltrasyon kapasitesinin iyileştirilmesi için filtrasyon enzimleri,
- Durultma ve stabilizasyon için Bentonit, Kieselsol, Jelatin, Aktif Karbon (**Eaton-Begerow – Clariant**)
- **Eaton-Begerow** Filtre Kartonları
- **Eaton-Begerow** Filtre kartuşları
- Klasik filtrasyon sistemleri: Vakumlu Tambur Filtre, Kieselguhr Filtre, Plakalı Filtreler
- **Bucher Vaslin** Cross Flow Filtrasyon sistemleri
- **Bucher Vaslin** Pneumatik Presler ve yedek parçaları
- **GAI** Dolum ve etiketleme makinaları ve servisi
- **Seguin Moreau** Fıçı ve ahşap tankları
- **Laboratoires Dujardin Salleron** Laboratuvar cihazları
- Tedarik ettiğimiz tüm makine ve ekipman için periyodik bakım ve arıza giderme servisleri

Zeytinyağı sektörüne tedarik ettiğimiz ürün ve hizmetler:

- Kieselguhr (Toprak) Filtre ve Kieselguhr Çeşitleri, Selüloz
- Plakalı Filtre, Filtre Kartonları
- Torba Filtreler

Su şişeleme sektörüne tedarik ettiğimiz ürün ve hizmetler:

- EATON Torba filtre ve housingleri
- EATON Derinlikli ve Membran Filtre Kartuşları

Meyve - Sebze İşleme ve Filtrasyon Sistemleri



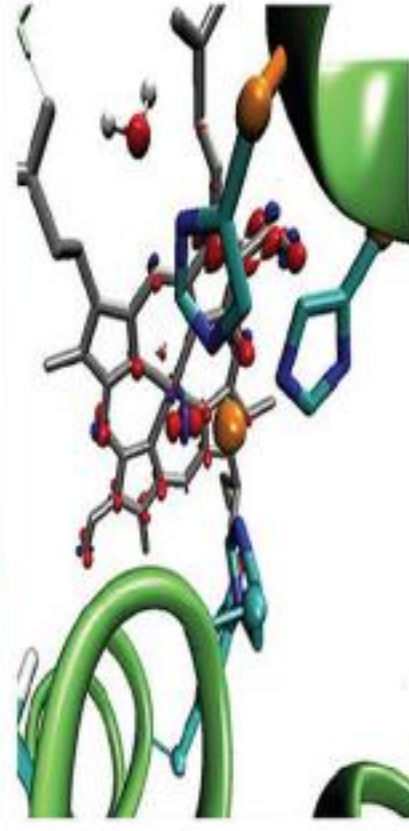
Bucher Unipektin

Meyve - Sebze Sıkma Sistemleri
Ultrafiltrasyon Sistemleri



JBT (FMC)

Komple Meyve - Sebze İşleme Sistemleri
Berrak - Bulanık- Partiküllü



Novozymes

Meyve - Sebze İşleme Enzimleri
Pektinaz, Amilaz, Proteazlar



Eaton- Begerow

Plakalı Filtreler, Filtre Kartonları
Torba Filtreler, Filtre Kartuşları

Pompalar

Mayşe Pompaları
Santrifüj Pompalar
Peristaltik Pompalar
Piston Pompalar
Flotasyon Pompaları

Enzimler

Novozymes Meyve İşleme Enzimleri
Mayşe Enzimi
Pektolitik Enzimler
Amilaz Enzimleri
Renk Ekstraksiyon Enzimleri

Proses Yardımcı Ürünleri

Aktif Bentonit Çeşitleri
Aktif Karbon Çeşitleri
Jelatin
Silikasol
Stabilizasyon Ürünleri

Çözüm Ortaklarımız

BUCHER
unipektin

EATON
Powering Business Worldwide

BEGEROW

novozymes
Rethink Tomorrow

SINERJİ

Taah. Paz. Tic. San. A.Ş.
www.sinerji-as.com
info@sinerji-as.com

İstanbul Ofis
Tel: +90 216 550 80 05 | Fax: +90 216 550 80 04
Fenerbahçe Mah. Fener Kalamış Cad. No: 30/15
Kadıköy - İstanbul

Mersin İşletmeler
Tel: +90 324 221 31 20 | Fax: +90 324 221 55 27
Karaduvar Mah. 65184 Sok. No: 12 Mersin

JBT

cadalpe
MACCHINE ENOLOGICHE SPA

LIVERANI

DS

Laboratoires
Dujardin Salleron

Nestlé Türkiye Kahvaltılık Gevrekler İş Birimi Genel Müdürlüğü görevine Hüseyin Necdet Kalkan atandı



Hüseyin Necdet Kalkan,
Nestlé Türkiye Kahvaltılık Gevrekler
İş Birimi Genel Müdürü

Nestlé İçecekler İş Birimi'nde 2015 yılından bu yana Pazarlama Müdürü olarak görev yapan Hüseyin Necdet Kalkan, Nestlé Türkiye Kahvaltılık Gevrekler İş Birimi Genel Müdürü görevine atandı.

Hüseyin Necdet Kalkan Boğaziçi Üniversitesi Ekonomi Bölümü'nden 2003 yılında mezun oldu ve aynı üniversitede MBA derecesini de aldı. Kalkan, 4 yıllık satış ve ticari pazarlama tecrübesinin ardından 2006 yılında Nestlé Zincir Mağazalar ekibine katıldı. 2011 yılında tüm Türkiye'den sorumlu Ulusal Mağazalar Kanal Müdürlüğüne getirildi ve bu görevini 4 sene boyunca başarıyla yürüttü. Kalkan, 2015 yılında Nestlé İçecekler İş Birimi'nde Nescafé Gold, Nescafé Classic ve Nestlé Coffeemate kategorilerinden sorumlu Pazarlama Müdürlüğü görevine getirildi ve yeni görevine atanmadan önce 2 senedir bu görevi başarıyla yürütüyordu.



Mondelēz International

TÜRKİYE “LEGAL 500” LİSTESİNDE

Mondelēz International Türkiye Hukuk Ekibi, şirketin stratejik büyümesine yaptıkları katkı ve fark yaratan çalışmaları ile uluslararası Legal 500 listesinde ikinci kez yer aldı. Legal 500, GC Powerlist ile şirket avukatlarının stratejik büyümeye olan katkısına dikkat çekmeyi hedefliyor.

Dünya çapında en başarılı hukuk danışmanları ve bürolarını değerlendiren kapsamlı bir araştırma sistemi olan Legal 500, bu yıl Türkiye'de üçüncü kez, hukuk alanında fark yaratan şirket avukatlarını ödüllendirdi. Kıdemli Hukuk Danışmanı Özge Gülşen Kösem, iş dünyasını ileri taşıyan hukuk

danışmanları arasında yer aldı. Böylece, Mondelēz International Türkiye Hukuk Ekibi listede ikinci kez yer alarak büyük bir başarıya imza attı.

Legal 500'de yer alarak yılın en iyi ve en başarılı hukuk danışmanları arasında yer alan Kıdemli Hukuk Danışmanı Özge Gülşen Kösem, Mondelez International Hukuk Departmanı'nın yaklaşımının, yeni teknolojileri takip etmek, yenilikçi uygulamalarla paydaşlarına ve Mondelēz International grup şirketlerine ortak çözümler geliştirmek olduğunu ve bu sayede şirkete ve sektöre katkı sağlandığını paylaştı. Kösem, “Şirkette uyguladığımız önemli

projelerden birisi ‘Sözleşme Yönetimi’ ve bu sistem sayesinde organizasyona gözle görülür verimlilik ve rahatlama getirdik. Bölgesel ve yerel ekiplerin de yardımıyla küresel prosedürlerin ve kılavuzların yerel uygulamaları için yeni politikalar tasarlayıp uyguladık. Bunların ışığında bugüne kadar kullandığımız tüm anlaşma formatlarımızın üzerinden geçip, onları yeni şirket yapısına göre uyarlıyoruz. Bu büyük iş sonrasında, Hukuk Birimi anlaşma süreçlerinde, bir güvence fonksiyonu olarak dahil olacak ve Mondelēz'in tüm dünyada her biriminde aynı anlaşma metinleri kullanılacak.” dedi.

Bizimkisi 
bir aşk hikayesi!



Sultan

GLUTENSİZ DİYETLER SAĞLIĞI NASIL ETKİLİYOR?

“Bilim Bunu Konuşuyor” platformu aracılığıyla sağlık ve beslenme alanlarındaki en güncel konuları kamuoyunun gündemine taşıyan Sabri Ülker Vakfı, son dönemde yaygın olarak uygulanan glutensiz beslenme ve sağlık ilişkisine dair bilimsel verileri aktarıyor.



Gluten; buğday, arpa, çavdar, yulaf gibi tahıllar ve bu tahıllardan elde edilen ürünlerde bulunan bir proteindir. Genetik ve çevresel etmenlere bağlı olarak bazı bireyler gluten proteinlerini sindirmekte zorlanır ya da hiç sindiremez. Bu durum çölyak hastalığı olarak da bilinen gluten enteropatisine veya gluten intoleransına yol açabilir.

Çölyak Hastalığı (Gluten Enteropatisi) Alerjik bir sindirim sistemi hastalığı olan çölyak hastalığında gluten, ince bağırsak duvarlarında ve üzerinde bulunan sindirimden sorumlu villuslarda hasarlar meydana getirir. Bu hasarlar, mide bağırsak sisteminde sorunlara ve inflamasyona, diğer adıyla yangıya sebep olur. Çölyak tanısı alan bireylerin beslenmesinden gluten çıkarılarak yani elimine

edilerek, hastalığın semptomları tedavi edilir. Glutensiz diyetle, buğday, arpa, çavdar ve yulaf içeren besinlerin yanı sıra gluten içerebilecek diğer işlenmiş ürünler de diyetten çıkarılır.

Gluten İntoleransı

Çölyak hastalığındaki gibi bağırsak hasarının ve alerjik bir tepkinin oluşmadığı gluten intoleransı da dikkat edilmediğinde hayat kalitesini düşürebilen



SABRİ ÜLKER
GIDA ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ
VAKFI

Sabri Ülker Vakfı, kurulduğu 2009 yılından bugüne toplumun gıda, beslenme ve sağlıklı yaşam bilincinin gelişmesine katkı sağlamak, topluma bu konulardaki en doğru bilgiyi aktarmak ve bir referans noktası olmak hedefiyle çalışmalarını sürdürüyor.

Vakıf, "Bilim Bunu Konuşuyor" platformuyla sağlık ve beslenme alanında gündemdeki konuları, bilimsel ve en güncel bilgileri tarafsız bir yorum ve anlaşılır bir dille kamuoyuyla paylaşarak, bu konulardaki bilgi karmaşasının önüne geçmek için çalışıyor.



sindirim sistemi rahatsızlıkları ile kendini gösterir. Gluten intoleransı olan bireyler gluten tükettiklerinde oluşan sindirim sistemi yanıtlarını gözlemleyerek ve bu belirtileri hekimleri ile paylaşarak, uygun görülürse glutensiz diyet uygulayabilirler. Gluten intoleransı olan bireyler çölyak hastalarında olduğu gibi, az da olsa gluten içeren yiyecek ve ürünlerden kaçınmada katı bir yaklaşıma gerek duymayabilirler.

Peki sağlıklı bireyler için glutensiz beslenme ne anlama geliyor?

Gluten enteropatisi veya intoleransı olmayan sağlıklı bireylerde, zayıflama amaçlı veya farklı nedenlerle glutensiz diyet uygulamak farklı sonuçlara yol açabilir.

Yakın zamanda çölyak hastası olmayan bireylerde glutensiz beslenmenin kronik hastalık riski üzerindeki etkilerini inceleyen büyük ölçekli bir araştırmanın

sonuçları yayınlandı. Harvard Üniversitesi'nde yürütülen ve 110.000'dan fazla sağlıklı bireyin 25 yıl süre ile izlendiği, araştırmada, en fazla gluten tüketen ve en az gluten tüketen bireylerin, kalp krizi geçirme sıklığı arasında anlamlı bir fark bulunmamış ancak gluten dolayısıyla tam tahılları tüketmeyen bireylerin kalp hastalığı geliştirme risklerini arttırdığı gösterildi. Amerikan Kalp Birliği'nin 2017'de düzenlediği toplantısına ait raporda ise şeker hastalığı riskini %13 arttırabileceği bildirildi.

Glutensiz diyet uygulamalarında, tahıl ve tam tahıl tüketiminden uzak durulması, posa ve B grubu vitaminler ile bazı minerallerin alımında kısıtlamaya gidilmesi besin ögesi yetersizliklerinin görülmesine sebep olabilir. Yeterli ve dengeli beslenmenin önemli bir bileşeni olan tahılların ve özellikle tam tahılların yeterli ve dengeli tüketilmesi önemlidir.

KAYNAKLAR:

Türkiye Halk Sağlığı Kurumu, Çölyak ve Gluten, <http://beslenme.gov.tr/index.php?lang=tr&page=518> (Ağustos 2017)

Harvard Health Publications, Harvard Medical School, Think twice before going gluten-free, <https://www.health.harvard.edu/nutrition/think-twice-before-going-gluten-free> (Ağustos 2017)

American Heart Association, Low gluten diets may be associated with higher risk of type 2 diabetes, <http://newsroom.heart.org/news/low-gluten-diets-may-be-associated-with-higher-risk-of-type-2-diabetes?preview=43ac> (Ağustos 2017)

PINAR SU'DAN 30 MİLYON DOLARLIK YATIRIM



Türkiye'nin ilk ambalajlı suyunu üreterek yeni bir sektörün öncülüğünü yapan Pınar Su, Bursa İnegöl'deki yeni tesisini, düzenlenen törenle hizmete açtı. Törende konuşan Yaşar Holding Yönetim Kurulu Başkan Vekili ve Pınar Su Yönetim Kurulu Başkanı Feyhan Yaşar, 30 milyon dolarlık yatırımla hayata geçirdikleri tesis ile toplam üretim kapasitelerini %29 artırdıklarını söyledi. Feyhan Yaşar, yurt içi pazarın yanı sıra 25 ülkeye ihracat gerçekleştirdiklerini kaydederek, "Büyüme hedeflerimiz doğrultusunda gerçekleştirdiğimiz yeni yatırımımızla tesis sayımızı 4'e çıkarırken, aynı zamanda hem ülkemizdeki hem de yurtdışındaki tüketicilerimize yeni bir lezzet sunacak olmanın mutluluğunu yaşıyoruz." dedi. Sağlıklı nesiller için sağlıklı su üreten Pınar Su, yatırımlarını hız kesmeden sürdürüyor. 30 milyon dolarlık yatırımla hayata geçirilen Bursa İnegöl'deki toplam 16 bin metrekare kapalı alana sahip Pınar Su Uludağ Tesisi, 30 Kasım 2017 Perşembe günü düzenlenen törenle açıldı.



TAT GIDA, JAPON GIDA DEVİ KAGOME İLE 30 MİLYON DOLAR İHRACAT GELİRİ HEDEFLİYOR



Türkiye'de ihracata dönük tarımsal endüstrinin kuruluşuna öncülük eden ve 50. yılını kutlayan Tat Gıda Sanayi AŞ, Japonya'nın en büyük gıda markalarından biri olan Kagome Co. Ltd. ile domates ürünleri ihracatına yönelik anlaşmasını yeniledi. Tat Gıda, üç yıllık sözleşme çerçevesinde Japon firmaya 30 milyon dolar tutarında salça ve domates ürünleri ihraç etmeyi hedefliyor.

Tat Gıda'yla Kagome'nin bundan 35 yıl önce başlayan iş birliğinin yenilenen kontratı Japonya'nın başkenti Tokyo'da Tat Gıda Sanayi AŞ Genel Müdürü Arzu Aslan Kesimer, Kagome Co. İcra Kurulu Üyesi Takashi Hashimoto ve SC Foods Co. Başkanı Tetsuro Tajima tarafından imzalandı. Japonya'nın dev gıda şirketi Kagome ile 1983 yılından bu yana devam eden iş birliklerinin yenilenmesi ve anlaşmanın sürdürülebilir olmasından dolayı kendilerini mutlu ve gururlu hissettiklerini ifade eden Tat Gıda Sanayi AŞ Genel Müdürü Arzu Aslan Kesimer, "Japonların kaliteye verdikleri önem tüm dünya tarafından bilinir. Kagome Co.



ve Sumitomo Corporation 35 yıldan bu yana ürünlerimizin kalitesine güven duyarak bizi gururlandırıyor. Tat Gıda olarak çiftçilerimizle çok yakın çalışarak, 50 yıldır bitmeyen bir tutkuyla domatesi yüksek teknolojilerle işleyip en üstün kaliteli ürünleri üretiyor ve ihraç ediyoruz. Bu şekilde yurdumuza uzun yıllardır döviz girdisi sağlamaktan mutluluk duyuyoruz." dedi

Ordu Valisi Seddar Yavuz, Gürsoy Fındık Entegre Tesisini Ziyaret Etti

Gürsoy Fındık yeni yapılacak olan organize sanayi bölgesine 15 milyon avroluk yatırım yapacak.



Ordu Valisi ülke ve bölge ekonomisine önemli katkılar yapan Gürsoy Fındık AŞ'yi ziyaret etti. Ordu'nun önde gelen sanayi kuruluşlarından birisi olan Gürsoy Fındık entegre tesislerini ziyaret eden Vali Seddar Yavuz, Gürsoy AŞ ortaklarından Nejdet Gürsoy ile fındık ve Ordu ekonomisi üzerine bir süre sohbet etti.

Fındık ve mamulleri üretimi yapan Gürsoy AŞ'nin 1933 yılında kurulduğunu belirten Nejdet Gürsoy, fındığın tarım sektöründe lider bir ürün olduğunu ve Türkiye'ye 2 milyar dolar döviz geliri sağladığını kaydetti.

Dünyada fındık dikim alanlarının genişlediğini ve fındık üretiminin arttığını ifade eden Gürsoy, fındıkta bir sistem ve

politikanın olması gerektiğini söyledi. Firma bünyesinde bulunan 3 ayrı fabrikada 400'e yakın işçi çalıştığını dile getiren Gürsoy, üretimde otomasyon ve yenilenme ihtiyacı olduğunu ve 15 milyon avroluk yeni bir yatırım yapmak için yeni organize sanayi bölgesinin kurulmasını beklediklerini ifade etti.

Sohbetten çok istifade ettiğini dile getiren Vali Seddar Yavuz, Ordu Kalkınma Planı hazırlıklarının hızla devam ettiğini ve siyasiler, meslek kuruluşları, sivil toplum örgütleri, iş dünyası ve toplumun her kesiminin katılımıyla Ordu Kalkınma Planı Çalıştayı düzenleneceğini söyledi. 30 bin kişinin çalışmasının hedeflendiği yeni organize sanayi bölgelerinin kamulaştırma işlemlerinin bir an önce

bitirilmesi için yoğun çaba gösterildiğini ifade eden Vali Yavuz, Ordu'ya yatırım yapmak isteyen çok sayıda müteşebbis, yatırımcı bulunduğunu kaydetti.

Fındıkta verim düşüklüğünü önlemek, tarımsal üretimi çeşitlendirmek, arıcılığı geliştirmek için çeşitli projeler geliştirdiklerini ve DOKAP'la birlikte bu projeleri hayata geçireceklerini belirten Vali Yavuz, bilimsel tarım metotlarının uygulanarak çiftçinin gelirinin arttırılacağını vurguladı.

Fındık, Ordu ekonomisi ve sanayisi üzerine yapılan sohbetin ardından, Necdet Gürsoy, Vali Seddar Yavuz'a fındık mamulleri üretimi yapılan entegre tesisi gezdirerek, üretim aşamaları hakkında bilgi verdi.

SULTAN ET YÖNETİM KURULU BAŞKANI MUSTAFA BILIKÇI 2017 YILINI GERİDE BIRAKIP 2018'E MERHABA DERKEN ET SEKTÖRÜ HAKKINDA ÖNEMLİ DEĞERLENDİRMELERDE BULUNDU.





2017 yılı ham madde fiyatlarındaki dalgalanma, büyük çoğunluğu dövize endeksli ambalaj malzemelerinin fiyatlarındaki dalgalanma gibi sebeplerle sektörümüz açısından zor bir yıl olarak geçti. Son 5 yıllık dönemde et fiyatlarındaki %50'ye yakın artış, tüketicinin kırmızı et ve et ürünlerini almasını gün geçtikçe zorlaştırdı. Fiyatların yüksekliği nedeniyle aslen tüketimi elzem olan kırmızı etin ve et ürünlerinin lüks harcama kalemleri arasında gösterilmesine neden oldu.

Fiyatlardaki artış nedeniyle tüketimin düşeceğini daha önce öngördüğümüz için 2010 yılında yatırımını yaptığımız kırmızı et üretim hattına son dört yıl boyunca ağırlık verdik. Bu yıllar içinde standart kalitede ve iyi hizmetle sunduğumuz ürünlerimiz turizm bölgelerinde müşterilerimizi oluşturdu ve özellikle 2016 ve 2017 yılında aranan marka haline getirdi. Paketlenmiş et ürünlerindeki artış nedeniyle 2017 yılı yaşanan diğer sıkıntılara rağmen iyi geçtiğini söyleyebiliriz. Son üç yıldır ülkemizin en büyük ilk 1000 sanayi kuruluşu listesinde yer bulan firmamızın bu sene de geçen yıla göre cirosal bazda gerçekleştirdiği %30'luk büyümeyle aynı listede yer bulacağımızı düşünüyoruz.

Son yıllarda yaşanan ham madde fiyatlarındaki süregelen artış nedeniyle ürün fiyatlarının artışı tüketimi azaltmış ve fiyatın daha da artmaması için girdilerdeki reel artışın son ürün maliyetlerine yansıtılamamasına neden olmuştur. Bu nedenle de karlılığımızın finansman giderimize oranı düşmektedir. Bu durumu lehimize çevirebilmek için bu yıl içinde yeni yatırımlar yaparak ürün çeşitliliğimizi artırma kararı aldık. Kasım ayında başlattığımız 2 milyon avroluk yatırımla MAP ambalajda kıyma, kuşbaşı, köfte ve değerli et üretimine başladık. Bu ürünlerimiz şu an BİM marketlerinin raflarında yerini aldı. Bunun yanında A101'de Sultan Gurme Fermente Parmak Sucuk ismiyle yeni ürünümüz müşterilerimizin beğenisine sunuldu. Önümüzdeki dönemde yine BİM marketlerinde yeni ürünlerimiz rafa çıkacak.



Mustafa Bılıkçı
Sultan Et Yönetim
Kurulu Başkanı

2018 yılında da et fiyatlarında ciddi düşüş olmadığı sürece benzer tablonun yaşanacağını öngörerek karlılığımızın devamlılığı için yeni ürünlerle yeni pazarlara girebilmek gerektirdiğini biliyoruz. Bu nedenle yapılan yeni yatırımın da etkisiyle önümüzdeki yılın da zorlu olmasına rağmen mücadele ve verilecek emekle üstesinden gelebileceğimizi düşünüyoruz. Tüm bunları yaparken de üretilen her ürünün müşteri beğenisini ve beklentisini sağlayacak standart kalitede olması gerektiğinin bilincindeyiz. Mevcut ürünlerimizin kalitesini daha da ileriye taşıyıp müşterilerimizin beğenisine yeni ürünler sunarak pazar payımızı genişletip bu pazarın devamlılığını sağlayacak iyi hizmeti sunmak gibi zor bir görevimiz olsa da her zaman geleceğe umutla bakıyoruz.



İpek İŞBİTİRENMeyed-Meyve Suyu Endüstrisi Derneği
Genel Sekreter

MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİ DERNEĞİ

MEYVE SUYU SEKTÖRÜNE GENEL BAKIŞ

Meyve suyu endüstrisi olarak, ulusal ve uluslararası boyutta yaşanan bazı olumsuz gelişmelere rağmen, 2017 yılını iç piyasa ve ihracat hedeflerimiz doğrultusunda başarıyla tamamladığımızı söyleyebiliriz. Meyve suyu endüstrisi, ülkemizde ham maddesi tarıma dayalı, ekonomiye

katma değeri yüksek ve halk sağlığı için faydalı sektörlerin başında gelmektedir. Ekonominin aydınlık yüzü olarak nitelendirdiğimiz sektörümüzü öncelikle ham madde ve üretim boyutunda değerlendirmek isteriz. Meyveye dayalı üretimi ile ülke çapında kırsal kalkınmaya katkısını devam ettirdi. Endüstri denince her ne

kadar teknoloji, makineleşme ön planda akla gelse de, bizim ham maddemiz insanın ve doğanın birlikte üretimi olan meyvedir. Dolayısıyla, sektörümüz sürdürülebilirlik anlayışında ekonomik kriter ve göstergelerin yanı sıra toprak, su, çevre, enerji ve atık yönetimleri ve sonuçlarını da ön planda tutmaktadır.





Endüstrinin farklı kategorilerinde yer alan şirketlerin derneğimiz çatısı altında birleşmiş olmalarından doğan sinerji ile sektörün ortak faydasına yönelik çalışmalar aynı zamanda, ulusal ve uluslararası başarımızın da temelini sağlamlaştırmaktadır.

Bakanlıklar ve kamu kurumları nezdindeki çalışmalarımız ile tarımsal destekleme politikaları, verimlilik, bitki sağlığı gibi konularda çiftçi, kamu ve sanayici üçgeni arasında doğru iletişim ve iş birliğini sağlayarak ülke faydasına yönelik atılımlarda bulunmaya devam ediyoruz.

%100 meyve suyu ve nektar üreticileri üyelerimiz, bu işi basit bir tedarik olarak görmeyip, meyvenin yetiştirilmesinin her aşamasında çiftçimiz ile iş birliği yapmakta, kapasite geliştirme desteği ve maddi destek ile, tarımın ülke çapındaki sorunlarına gücü paralelinde çözüm yaratmaya çalışmaktadır.

Diğer yandan, meyve gibi sağlıklı besin niteliği tartışılmaz bir ham



maddeden, el değmeyen teknoloji ile güvenli bir işleme sürecinden geçerek üretilen ve profesyonel tedarik zinciri yönetimleri ile piyasaya sunulan %100 meyve suyu ve nektarların, 'bilgi kirliliği ve haddini aşan asılsız haberler' yaratılarak, tüketici nezdinde itibarının zedelenmeye çalışılmasına şahit oluyoruz. Buna rağmen markaların doğru bilgilendirmelerini titizlikle takip eden ve ayırtılabilen tüketicimiz talebine devam etmiş ve geçen seneye göre

%100 meyve suyu ve nektar pazarı hacmini korumuştur. 2017 yılının son günlerinde gündeme gelen ve 1 Ocak 2018 itibarıyla nektarlara getirilmesi resmileşen %10 ÖTV uygulamasının sektörümüzün başarısına gölge düşürecek olumsuz bir uygulama olarak nitelendirilmiştir.

Diğer yandan, ihracatta dünya pazarında söz sahibi olan Türkiye, artan rekabete rağmen, 2017 senesinde de büyümeye ve dış ticaret fazlası vermeye devam etmiştir. 2017 yılını yeni tamamladığımız için TÜİK verileri henüz kesinleşmemiş olsa da, 2016'da 183 milyon USD olan ihracatımız 197 milyon USD'ye çıkarılmıştır, yani yaklaşık %8'lik bir büyümeye ulaşılmıştır. 2018 senesi için de her zamanki yapıcı, iş birlikçi ve en önemlisi insan sağlığına hizmeti her şeyin başında gören yaklaşımımızı devam ettirerek, bu sene özellikle BM Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri çerçevesini de esas alarak sürdürülebilir başarılarımıza yenilerini eklemeyi hedefliyoruz.



MAVİ YAKA PERSONELİ VE EĞİTİM PROGRAMLARI

Sinem BAHTİYAR

Satış Pazarlama Koordinatörü
sinembahtiyar@karmalt.com



Yapılan araştırmalar her geçen yıl mavi yaka personelinin iş bağlılığının azalmakta olduğunu, beyaz yakaya mal edilmiş gibi gözüken sadakat sorununun diğer seviyelerde de ortaya çıktığını göstermektedir. Özellikle mavi yakanın tüm sorun ve ihtiyaçlarının eski yöntemlerle çözümlenme döneminin çok gerilerde kaldığını kabullenerek eğitim konusunda çok istekli olan tüm çalışanların sınıf gözetmeksizin desteklenmesi, işin sürdürülebilirliği için büyük önem taşımaktadır. Mavi yaka eğitimleri içinde özellikle teknik alana yönelik Gıda Güvenliği, Kimyasal Güvenliği, TPM ve Otonom Bakım eğitimleri öne çıkmaktadır. Bu eğitimler beyaz yaka ile birlikte düzenlediğinde etkisinin çok daha pozitif olduğu görülmektedir. Seneler içinde diplomalarından bağımsız ortak bir dil geliştirmiş olan

mavi ve beyaz yaka çalışanlar birlikte olduklarında eğitmenin onlara azami katkıda bulunmasına en uygun ortamı hazırlamış olacaktırlar. Ayrıca ekip olarak birlikte öğrenmeye ayrılan zamanlar her eğitim başlığı için şirket içi iletişime büyük fayda sağlamaktadır.

Gıda güvenliği eğitimleri özelinde konuşacak olursak, bir işletmede idari ya da personel hizmetlerinde çalışan tüm ekiplerin eğitime katılması, işletmeyi etkileyebilecek problemlerin, özellikle gıda savunması, personel hijyeni ve sağlığının korunması esaslarının anlaşılması ve uygulanması açısından son derece gereklidir ve gıda güvenliği kavramının ayrılmaz bir parçasıdır. Tüm çalışanlar iç ve dış kaynaklı eğitim fırsatlarından yararlanmalıdır. Bu faydayı eğitimi alan kişiler kadar, eğitim alan kişilerin çalıştıkları işletmeler de görmek-

tedir. Çalışanların artan farkındalıkları ve olumlu yönde değişen davranışları nedeniyle, işletmeler için bu eğitimler orta ve uzun vadede çok daha fazla katkı sağlamaktadır.

Mavi yaka eğitimlerinin sektöre özel ya da şirkete özel ilave konular doğrultusunda hazırlanmasının yanı sıra bu ekip üyelerinin genel katılıma açık eğitim programlarına katılması da bir diğer motivasyon kaynağıdır. Günümüzde mutlu çalışan mutlu müşteri formülü deneyimlenmiş bir gerçektir.

Karma Grup olarak kurumların tüm eğitim, danışmanlık ve tedarikçi denetimi ihtiyaçlarında yanında olmaktayız. 2018 yılında eğitim takvimimizi iki ayda bir güncellemeye ve müşterilerimizden gelen geri bildirimleri dikkate alarak yeni eğitim programları, çalıştay ve sertifika programları sunmaya devam edeceğiz.



Kriz Yönetimi

Gün geçmiyor ki, görsel ve yazılı medyada en az bir kriz durumuna rast gelmeyelim. Kriz, en basit şekliyle; insan sağlığı, ürün ya da şirket imajını etkileyen ve şirketlere ağır mali kayıplar verdiren olay ya da olaylar dizisi olarak tanımlanabilir. Kimi zaman gelişini sinyal veren fakat hızlı, organize ve etkili bir şekilde yönetilemediklerinde beklenmedik anlarda da ortaya çıkabilen krizler işletmelerin çöküşüne neden olabilmektedir. Bu nedenledir ki, bir şirketin ömrünün uzunluğu ve sıhhati, kriz ya da krizlerle ne derece ustalıkla başa çıkabildiğiyle doğru orantılıdır demek hiç de yanlış olmaz.

2008 yılında patlak veren, önce Çin'i sonra tüm dünyayı sarsan melamin krizi gıda endüstrisine ait belki de en büyük ölçekli ve çarpıcı kriz örneklerinden biridir. Kriz büyümeden önce gelen sinyalleri zamanında ve derinlemesine değerlendirmeyip işin çığıından çıkmasına sebep olarak bir şirket, birden fazla endüstri ve bir ülkenin nasıl büyük zarar göreceğini göstermesinin yanında, neden olduğu bebek ölümleri ve olaydan etkilenen bebeklerin sayısının fazlalığı ile aynı zamanda oldukça korkutucudur.

Şirketin ürünlerinde melamin bulunduğunu açıkladığı Eylül 2008 tarihinden çok önce Aralık 2007'den itibaren gelen şikayetler aslında bir şeylerin ters gittiğine dair açık seçik ipuçları içeriyordu. Çin'in en büyük süt ürünleri şirketlerinden biri olan Sanlu'ya ait mamaları tüketen bebeklerde böbrek rahatsızlığı

oluşturduğuna dair ibareler mevcuttu. Hal böyle iken şirket yetkililerinin olayın üzerine gitmek, sebeplerini araştırmak, gerekli iletişimi kurmak konusundaki zayıf davranışı olayın kontrol edilemez boyutlara ulaşmasını sağladı. Ülkenin birçok yerinden birbiri ardına bebek vakaları gelmeye devam etti. Ürünler raflardan toplandı, tonlarcası imha edildi. Ülkedeki başka büyük süt şirketlerinde de aynı problemin olduğu tespit edildi. Tüm dünyada infial oluşturan bu durum süt ürünleri yanında Çin menşeli diğer gıda ürünlerine şüphe ile bakılmasına sebep oldu.

Sulandırılmış sütün protein miktarını olması gereken seviyede göstermek amacıyla süte melamin ekleyen üreticilerin yapmış olduğu bu hilenin getirisi, şirketlerin büyük maddi kayba uğramasına, iflas etmelerine, tutuklanan ve ağır şekilde cezalandırılan şirket yetkililerine ve en acısı da yitip giden canlara değer miydi sorusu kamu vicdanında çoktan cevabını aldı. Gıda güvenliği hiçe sayılarak taşışe başvurmış tedarikçiler de, onları teşhis edip ayıklayamamış ve olayı krize, hatta skandala ulaşmadan yönetememiş şirketler de hezimete uğramaya mahkumdur.

Doğru bir kriz yönetiminde amaç kötü örneklerin aksine kriz daha ortaya çıkmadan alınması gereken önlemleri tanımlamak, çalışanları kriz konusunda bilinçlendirmek, hatta bu krizi bir fırsata dönüştürmek olmalıdır.

Uygulamada doğru kriz yönetiminin en önemli esaslarından biri Kriz Yönetimi

Takımı'nın oluşturulmasıdır. Hazırlanacak Kriz Yönetimi El kitabı tüm detayı ile vuku bulması muhtemel olayları tarif etmeli, sınıflandırmalı, tüm birimlerin görev dağılımını titizlikle yapmalıdır. Yapılacak detaylı bir risk analizini müteakip oluşturulacak senaryolar ve karşılığında alınacak tedbirlerin el kitabında detaylıca anlatılması da yine hayati önem arz eder.

Doğru iletişim hemen her şeyde olduğu gibi kriz yönetiminin de kalbidir. Bu sebeple her bir senaryo için hangi iletişim kanallarının kullanılacağı, medya takibi, iletişimi kimin, kim ya da hangi birimle yapacağı ve içeriklerinin ne olacağının önceden belirlenmesi çok önemlidir.

İlgili tüm birim ve kişilerin eğitilmesi ve gerekli tatbikatların yapılması da elzemdir. Erken tanı ve hazırlık, hatta kriz oluşmadan müdahale ancak bu senaryo ve tatbikatların mükemmelleştiği ölçüde mümkün olacaktır. Oluşan her kriz sonrası detaylı bir değerlendirme yapılması sürecin iyileştirilmesi için kesinlikle gereklidir.

Tehlikenin içeriği ve boyutu ne olursa olsun, şirketlerin Kriz Yönetimi esaslarını hangi hassasiyette belirlemiş olduğu, krizle o ölçüde başa çıkabileceği anlamını da taşır. Krizin sonuçlarını öngörememek ya da krizi yanlış yönetmek, çoğu zaman krizin kendisinden daha fazla zarar vermektedir. Unutulmalıdır ki, krizler doğru ve profesyonelce yönetildiklerinde birer fırsata da dönüşebilmektedirler.

ANADOLU
EFES

2017 Çevresel Fayda Raporu'nu yayınladı

Dow Jones Sürdürülebilirlik Endeksi'ne giren ilk Türk şirketi Anadolu Efes; tüm iş süreçlerinde hayata geçirdiği sürdürülebilirlik çalışmaları kapsamında uyguladığı çevresel fayda sonuçlarını, 2017 Çevresel Fayda Raporu'nda açıkladı. Çevresel sürdürülebilirlik çalışmaları doğrultusunda 7 yılda toplam 512 bin 863 ağacı koruyan Anadolu Efes'in elektrik tasarrufu 195 bin 327 ailenin, su tasarrufu ise 4 bin 566 ailenin yıllık ihtiyacına eş değer büyüklüğe ulaştı.



Gani Küçükkömürcü,
Anadolu Efes Türkiye Tedarik Zinciri Direktörü

Anadolu Efes, 2010 yılından bu yana çevresel sürdürülebilirlik için verdiği taahhütler paralelinde yürüttüğü çalışmaların sonucunu, Çevresel Fayda Raporu 2017 ile bir kez daha kamuoyuna açıkladı. Yıl içerisinde yaptığı sürdürülebilirlik çalışmalarıyla, 51 bin 187 adet ağacın kesilmesini önleyen şirket, son 7 yılda toplam 512 bin 863 ağacın doğada hayatını devam ettirmesini sağlayarak, toplam 10 bin 256 dönümlük bir ormanı korumuş oldu.

Anadolu Efes Türkiye Tedarik Zinciri Direktörü Gani Küçükkömürcü, Çevre Koruma ve Ambalaj Atıkları Değerlendirme Vakfı (ÇEVKO) ile yaptıkları iş birliğinin Anadolu Efes'in çevresel sürdürülebilirlik anlayışının bir parçası olduğunu ifade ederek, açıklamasını şöyle sürdürdü: "Anadolu Efes'te bizim için vazgeçilmez iki önemli öncelikten biri kalite diğeri ise sürdürülebilirlik. Çevresel sürdürülebilirlik alanında su kullanımı, enerji yönetimi, karbon emisyonlarının azaltımı ve geri

dönüşüm faaliyetleri gibi sürdürülebilir gelecek adına önemli çalışmalar yürütüyoruz. Birleşmiş Milletler Küresel İlkeler Sözleşmesi (UN Global Compact) ve The CEO Water Mandate gibi iş birliklerine imza atarak çevresel taahhütlerimizi uluslararası boyuta da taşıdık. Tüm bu çalışmalarımız sonucunda; Dow Jones Sürdürülebilirlik Endeksi'ne giren ilk Türk şirketi olmaktan, 2016'da da 43 şirketin yer aldığı Borsa İstanbul Sürdürülebilirlik Endeksi'nde (BIST) listelenmeye hak kazanmaktan gurur duyuyoruz. Çevresel sürdürülebilirlik taahhütleri doğrultusunda yürüttüğümüz verimlilik çalışmalarıyla çevresel faydamızı her yıl artırıyoruz. Sorumlu bir şirket olarak geçmişimizden aldığımız güç ile gelecek için değer yaratmaya devam edeceğiz." dedi.

Elektrik ve su tasarrufu da yapıldı

Anadolu Efes, 2017'deki çevre koruma faaliyetleriyle ağaçları kesilmekten kurtarmanın yanı sıra, 75 milyon 187 bin 798 kw/h elektrik tasarrufu da sağladı. Böylelikle Anadolu Efes'in son 7 yılda elde ettiği toplam 539 milyon 110 bin 260 kw/h tasarrufu ise 195 bin 327 ailenin yıllık elektrik ihtiyacına eş değer büyüklüğe ulaştı. Şirket, üretiminde en önemli ham maddelerden olan su konusunda ise 2017 yılında 79 milyon 776 bin 445 m³ tasarruf etti. Anadolu Efes'in 7 yılda elde ettiği toplam 799 milyon 274 bin 665 m³ su miktarı ise 4 bin 566 ailenin yıllık su ihtiyacına denk düşüyor.

Fosil yakıt ve depolama sahasında tasarruf

Anadolu Efes ayrıca, depolama sahası ve fosil yakıt tasarruflarına da raporda yer verdi. 2017 yılında, 148 bin 140 m³ ile 59 futbol sahası büyüklüğünde depolama sahası tasarrufu yapan şirketin son 7 yıldaki toplam depolama alanı tasarrufu ise 928 bin 104 m³ ile 371 futbol sahası büyüklüğüne ulaştı. 2017 yılında yapılan 509 bin 104 litre fosil yakıt tasarrufu ile 7 yıllık toplam tasarruf, 2 milyon 455 bin 280 litre oldu. Böylelikle 54 bin 561 araç deposu kadar fosil yakıt tasarruf edildi.



Prof. Dr. Beraat ÖZÇELİK

ozcelik@itu.edu.tr

İstanbul Teknik Üniversitesi

Kimya-Metalurji Fakültesi Dekanı

Fonksiyonel gıdalar genellikle sağlık fonksiyonlarını geliştirici, bağışıklığı güçlendirici, sindirimi iyileştirici, yaşlanmayı geciktirici, enerji verici, ve doymuşluk hissi sağlayıcı gibi sağlık üzerinde olumlu etkiler gösterebilecek zenginleştirilmiş veya özel olarak tasarlanmış gıdalar olarak adlandırılır. Tüketime hazır içecekler sahip oldukları kolay taşınma, porsiyon kontrolü, taze hazırlanma, özelleştirilebilme gibi avantajları nedeniyle fonksiyonel gıda sanayiinin ana segmentidir. Günümüzde tüketicilerin diyet ve sağlık arasındaki bağlantıya ilişkin farkındalıklarının artmasıyla hayat kalitesinin iyileşmesine katkı sağlayacak zenginleştirilmiş içeceklere olan talep ile bunların tüketimi ivme kazanmıştır. İçecekler bazı tüketiciler tarafından öğün yedeği olarak bile kabul görülmektedir. Bir içecek konsepti, hedef pazara ve tüketicinin talebine göre belirli bir beslenme profili ile belirlenmektedir. Meyve bazlı karışımlar, spor / enerji, pre / probiyotik içeren ve süt bazlı içecekler, içecek pazarının önemli bir bölümünü oluşturmaktadır.

FONKSİYONEL İÇECEKLERDE SON GELİŞMELER

İçeceklerin zenginleştirilmesi, değerli bileşenlerin ürüne doğrudan eklenmesiyle veya kapsüllenmiş formda eklenmesiyle gerçekleştirilebilmektedir. Ancak tat, lezzet, ve koku yönleriyle tüketicinin beğenmediği ürünlerin başarısız olması kaçınılmazdır. Bu nedenle, 'katma değerli' içecek formülasyonlarının üretilmesi için uygun bileşenlerin seçimi ve işlenmesi önem arz etmektedir. Son yıllarda artan tüketici endişelerine paralel olarak gıda endüstrisinde koruyucular, tatlandırıcılar ve renklendiriciler gibi sentetik katkı maddelerini içermeyen ürünlerin üretimi için artan bir eğilim gözlenmektedir. Özellikle meyve, sebze, tahıl ve diğer bitki kökenli gıdalar, katma değerli içeceklerin üretilmesi için gerek katkı maddeleri olarak kullanılmak, gerekse zenginleştirme sağlama amacıyla eklenmek suretiyle çok sayıda doğal biyoaktif bileşik içeren zengin ve ucuz kaynaklardandır.

Bitkisel kaynaklarda bulunan 'fitokimyasallar' ('fito' Yunanca bitki) adı verilen bu bileşiklerin tüketiminin antioksidan, antimikrobiyal, antiviral gibi terapötik etkileri sayesinde vücuttaki temel işlevleri koruyarak sağlığı olumlu yönde etkilediği ve kardiyovasküler, nörodegeneratif ve diyabetik bozukluklar gibi iltihap ile ilişkili hastalıkların yanı sıra bazı kanser türlerini de önlediği rapor edilmiştir. Fitokimyasallara ek olarak çeşitli yağ asitleri, bitki sterolleri,

proteinler ve peptidler, pro- ve prebiyotikler, diyet lifleri, vitaminler ve mineraller içecekleri zenginleştirmek için kullanılan biyoaktif bileşen olarak listelenebilir. Stabiliteleri genel-

likle düşük değerli bileşenler içecek formülasyonlarına dahil edilirken, ürünün organoleptik ve nitel özelliklerinin sürdürülebilmesinin yanı sıra içecekteki çözünürlükleri ve biyoyararlanımları da önem arz etmektedir. Eklenen değerli bileşenlerin tüketime kadar geçen sürede pH, sıcaklık gibi dış koşullara karşı

dayanımlarının iyileştirilmesi ve tüketildiğinde vücutta istenen biyolojik yararı gösterebilmesi açısından önem taşımaktadır.

Günümüzde kapsülleme teknolojileri bu endişelerin giderilmesinde rol oynamaktadır. Enkapsülasyon yöntemleri hassas bileşiklerin bir matris içine hapsedilmek suretiyle yukarıda bahsedilen sorunların üstesinden gelmek için çok güçlü bir araçtır. Bu sayede gıdada kullanıma uygun ve güvenli olan değerli bileşenler, emülsiyon sistemleri, lipozomlar, yapılandırılmış yağ taşıyıcıları, katı lipid nanopartiküller içerisinde korunarak koloidal yapıdaki içeceklerin zenginleştirilmesinde rahatlıkla uygulanabilmektedir. Sonuç olarak, farklı tüketici taleplerine yönelik katma değeri yüksek fonksiyonel ve zenginleştirilmiş içeceklerin üretimi son yıllarda artmaya devam etmektedir.





Dilek Özgen KILIÇARSLAN
Kalite Direktörü



AROMSA MÜKEMMELLİK YOLCULUĞU

1982 yılından bu yana endüstriyel aroma verici ve sos üretiminde faaliyet yürüten Aromsa, geride bıraktığı 35 yılda 6'sı Türkiye'de, 1'i Almanya'da olmak üzere 7 fabrikada gıda sektörüne binlerce farklı aroma verici ile hizmet vermektedir.

Aromsa kurumsal gelişim sürecinde, 2012 yılında Ulusal Kalite Hareketi'ne katılmış ve KalDer'le (Türkiye Kalite Derneği) iş birliği yaparak, mükemmellik yolculuğuna başlamıştır. Aromsa'nın mükemmellik yolcuğundaki referansı EFQM'in (Avrupa Kalite Yönetimi Vakfı) Mükemmellik Modeli olmuştur.

Aromsa yıllar içinde bazı süreçlerini geliştirerek uluslararası standartlara uygun hale getirmiş ve "ISO 9001 Kalite Yönetim Sistemi", "ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi", "ISO 14064-1 Kurumsal Sera Gazı Envanter Raporu Doğrulama Beyanı Belgesi", "OHSAS 18000 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi", "ISO 27001 Bilgi Güvenliği Yönetim Sistemi" sertifikalarına ek olarak, "BRC Global Standard for Food Safety", "FSSC 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi", "AIB American Institute for safety of Baking" gibi gıda güvenliği sertifikaları ile sertifikalandırmıştır. Ayrıca "SEDEX Supplier Ethical Data Exchange" denetimlerinden de başarı ile geçilmektedir.



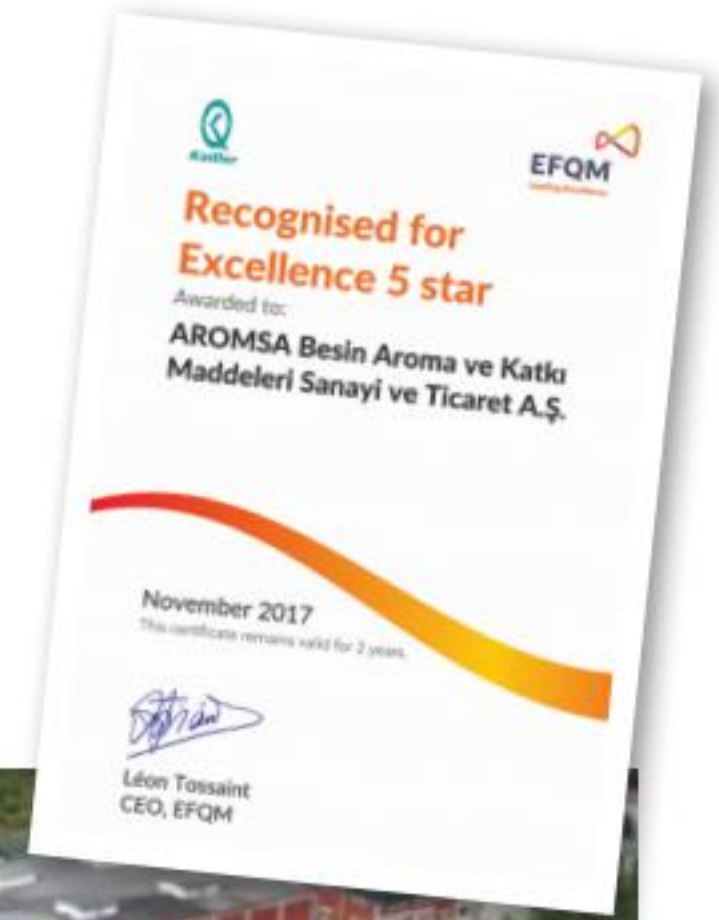
2012 yılında başlayan mükemmellik yolculuğunda 2015 yılında çabalarını yoğunlaştıran ve bir dış danışmanlık olarak, "MAP'19" (Mükemmel Aromsa Projesi) adı altında kapsamlı bir proje başlatma kararı alan Aromsa, önce "EFQM Mükemmellikte Yetkinlik Belgesi 4 Yıldız Sertifikası" almış, ardından 2017 senesinde "EFQM Mükemmellikte Yetkinlik Belgesi 5 Yıldız Sertifikası" ile ödüllendirilmiştir.

Bir kurumsal dönüşüm projesi olan MAP'19 Projesi'nin vizyonu, mükemmellik anlayışını benimsemiş, sürdürülebilir bir kurumsal yapıya sahip, çalışanların iyileştirme çalışmalarına katıldığı, paydaşlarının mutlu olduğu bir Aromsa'yı hedeflemiştir. Yaklaşık dört yıllık bir döneme yayılan MAP'19 projesi kapsamında beş adet alt proje yer almaktadır. Bunlar; Mükemmellik Kültürü Yaratma, Strateji Geliştirme, Süreç Yönetimi, İnsan Kaynaklarının Yeniden

Yapılandırılması ve Organizasyonel Performans projeleridir. Bu projelere ek olarak, MAP'19 kapsamında iş birliklerinin yönetimi, inovasyon, sabit kıymet yönetimi, yatırımların geri dönüşü, kök neden kültürü, bakım yönetimi ile satış kanalı performansı konularında da önemli gelişim projeleri başlatılmıştır.

"Mükemmellik Kültürü Yaratma" konusundaki proje kapsamında kurum kültürü bilinçlendirme eğitimleri düzenlenmiş, kurum kültürü ölçümlerine başlanmış, kültürün dönüşmesine yönelik aksiyonlar yaşama geçirilmiş, kurumsal değerler yeniden belirlenmiş, etik kodlar oluşturulmuş, toplum memnuniyeti ölçümlerine başlanmıştır.

Proje kapsamında çalışanlara "Mükemmellik Kültürü" ve "EFQM Mükemmellik Modeli" eğitimleri verilmektedir. "Strateji Geliştirme" konusundaki alt proje





kapsamında, strateji belirleme süreci yeniden yapılandırılmış, strateji geliştirme yaklaşımı olarak "SWOT Analizi"nin benimsenmesi kararlaştırılmış, hedeflerin yayılımı mekanizması yeniden oluşturulmuştur.

"Süreç Yönetimi" alt projesi kapsamında, süreçler yeniden tanımlanmış, süreç yönetimi ilkeleri belirlenmiş, süreçlerin önceliklendirilmesi yaklaşımı geliştirilmiş ve süreç gözden geçirmelerin ve iyileştirmelerin sürekli yapılabilir hale gelmesi sağlanmıştır. Proje kapsamında "Süreç Yönetimi" eğitimleri verilmeye başlanmıştır.

"İnsan Kaynaklarının Yeniden Yapılanması" alt projesi kapsamında, bireysel performans sistemi yeniden yapılandırılmış, iş değerlendirme çalışması gerçekleştirilmiş, yetkinlikler yeniden belirlenmiş, tanıma ve ödüllendirme sistemi ile kariyer ve yedekleme sistemleri yeniden yapılandırılmıştır. Proje kapsamında ayrıca, çalışan katılımı sistemleri yeniden ele alınmış ve proje yönetimi yaklaşımı geliştirilmiş, Aromsa Sürekli İyileştirme Takımları (ASİT) oluşturulmuştur. Yine aynı proje kapsamında, liderlik rol ve davranışları belirlenmiş, hem liderlik tarzlarının hem de liderlik davranışlarının etkinliklerinin ölçümüne başlanmıştır. Liderlik ile ilgili tüm yaklaşımların bir araya getirildiği "Aromsa



Liderlik El Kitabı" oluşturulmuştur. İnsan Kaynakları Yönetimi kapsamında bir alt süreç olan iletişim sürecinin sağlam temelli bir yaklaşımla yönetilmesine ve geliştirilmesine yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Çalışanların bağlılık ve memnuniyetlerinin ölçümüne yönelik anket içeriği yeniden yapılandırılarak devreye alınmıştır. "Organizasyonel Performans" konusundaki alt proje kapsamında Aromsa'nın bir yıllık faaliyetlerinin değerlendirilip ölçüldüğü bir kurumsal karne oluşturulmuştur. Dönem sonunda kurumsal karne notu belirli oranda tüm çalışanların performanslarına etki etmektedir. Proje kapsamında ayrıca EFQM'in RADAR anlayışına uygun olarak Aromsa'daki tüm performans ölçümlerinin yıllık bazda eğilimler, hedefler ve karşılaştırmalarla izlenebile-

ceği veri tabanları oluşturulmuştur. Tüm bu veri havuzundaki parametreler içinden stratejilerle ilintili olan ve diğer parametrelere oranla daha önemli olan "Temel Sonuçlar"ın her yıl belirlenmesi yaklaşımı benimsenmiştir.

Karakteristik bir değişim Projesi olan MAP'19 Projesi değişik fonksiyonlardan yöneticilerin yer aldığı bir "Proje Yönetim Ekibi" tarafından yönetilmektedir. Proje başlangıcında, bir değişim projesinin gereklilikleri olarak, proje vizyonu, yol haritası, proje iletişim planı, proje performans karnesi hazırlanmış ve projenin kritik başarı faktörleri belirlenmiştir. Proje geniş katılımlı olarak yürütülmektedir ve tüm alt projelerde yaklaşık 40 çalışanımız yer almaktadır.

Projenin gelişim aşamaları bir yıl özdeğerlendirme, bir yıl dış değerlendirme şeklinde her yıl izlenmekte, bu değerlendirmeler sonucunda ortaya çıkan iyileştirmeye açık alanlar üzerine aksiyonlar belirlenmekte ve sürekli iyileştirme felsefesi ile mükemmellik yolculuğu sürdürülmektedir.

Aromsa'da son dönemde, mükemmellik yolculuğuna sürdürülebilirlik anlayışı ile yeni bir bakış daha kazandırılması hedeflenmiş ve Aromsa sürdürülebilirlik stratejisinin geliştirilebilmesi, yönetici ve çalışanlardaki sürdürülebilirlik bilincinin artırılması amacıyla, "Kurumsal Sürdürülebilirlik Raporlaması" için çalışmalar 2017 yılında başlatılmıştır. "Önemli olan ne kazandığın değil, nasıl kazandığın" söylemi Aromsa'nın kurumsal sürdürülebilirlik bakış açısını özetlemektedir.

MAP'19 Projesi kapsamındaki çabalar bu yıl KalDer tarafından gerçekleştirilen bir dış değerlendirme ile değerlendirilmiş ve Aromsa bu yıl yapılan 26. Kalite Kongresinde "EFQM 5 Yıldız Sertifikası" ile ödüllendirilmiştir.

"5 Yıldız Sertifikası" Aromsa için mükemmellik yolculuğunda bir ara aşama olarak değerlendirilmektedir ve yolculuğun kararlılıkla sürdürüleceği vurgulanmaktadır.



Melis Yasa AYTAMAN
AR-GE, Satış ve Pazarlamadan
Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı



İÇECEK TRENDLERİ VE AROMSA

Günümüzde tüketiciler gıdalarda marka değeri ve tat dışında, ürünün sağlığa etkisi ve buna bağlı olarak etiket bilgisine de dikkat ediyorlar. Trendlerde bu sene de yerini alan 'clean label' (temiz etiket) ile ürün etiketinde içeriğin tam olarak

belirtilmesi ve katkılardan mümkün olduğunca uzak olması demek olurken, bu doğrultuda ürün formülasyonunun da yenilenmesi anlamına geliyor. 2017 yılında önemli olan bu konuların 2018 yılında da büyüyerek devam etmesi bekleniyor.

Hem clean label trendinin bir getirisi olarak, hem de sağlıklı içecek konsepti sonucu yapay renklendiricilerden doğal renklendiricilere, koruyuculu ürünlerden koruyucusuz ürünlere, aromalarda da doğal aroma vericilere geçişler oluyor.



Günümüz gıda endüstrisinde hem globalde hem ülkemizde üzerinde çokça durulan konulardan biri de şeker ilaveli içeceklerde şeker içeriğini düşürüp, yetmediği durumlarda da stevia gibi doğal tatlandırıcılarla desteklenmiş içeceklere eğilimin artmasıdır. Bunun yanında antioksidan ve besin değerinin yüksek olması gibi sebeplerle meyve/sebze ekstraktı ilaveli içecekler; protein ilaveli içecekler ile vitamin-mineral ilaveli, doğal aroma vericili sular vb. içecekler piyasada yerini bulmaya başladı. Bu ürünlere örnek olarak son zamanların trendi olan, antioksidan değeri açısından oldukça zengin matchalı ürünlerin sayısında artış görülüyor. Matcha sadece içecek sektöründe değil farklı ürün gruplarında da kullanılmaya başladı. Matcha aslında yeşil çayın toz halidir. Fakat hasat edilmeden dört hafta önce gölgede bırakılarak klorofil miktarında bir artış kaydedilir. Klorofil ve antioksidan miktarı açısından yeşil çaydan daha zengindir. Ayrıca toz halinde sıcak su ile tüketildiği



için demleme yaprak yeşil çaydan 10 kat daha fazla etkili olduğu kanıtlanmıştır. Bu da matchadan elde edilecek faydanın yeşil çaydan daha fazla olması demektir. Ayrıca Matcha yaşlanma karşıtı, kanser önleyici, kolesterol düşürücü, kalori yakıcı, detoks etkisi yüksek, hafıza ve

konsantrasyonu güçlendirici ve enerji vericidir.

Aromsa olarak yurt içi ve yurt dışındaki fuarlara katılıyor, trendleri globalde ve yurt içinde çok yakından izliyor, sunumlar yapıyor ve bu doğrultuda hazırladığımız bitmiş ürünleri müşterilerimiz ile paylaşarak onlara destek oluyoruz. Yasal işler departmanımız yurtiçi ve Avrupa mevzuatlarında yapılacak değişiklikleri bizlere önceden bildirerek hazırlık yapmamıza olanak sağlıyor. Bu konuda müşterilerimize de sıklıkla destek vermekteyiz. Bilgi-belge merkezimize son çıkan dergi, kitap, makaleler düzenli olarak gelmekte ve bizlere ulaştırılmaktadır. Sektörümüz ile ilgili tüm gelişmeleri bu şekilde de yakinen takip ediyoruz. AR-GE merkezimiz bünyesinde bulunan Tatlı-tuzlu-içecek-sos laboratuvarlarımızda konseptler belirlenerek çalışmalar yapılmakta, yenilikçi tatlar ile ürünler geliştirilmektedir. Bunlar içinde yaz konsepti (ferah ve yaza uygun meyve aromaları ...) kış konsepti (baharat aromaları, kış meyveleri ...), çocuk konsepti, çiçek tatları, farklı aromalı kombinasyonlar gibi çalışmalar yer almaktadır.



“AROMA’DAN BAŞKASINI ARAMA”

Aroma Yön.Krl.Bşk.Vekili Mahmut Atom Duruk’a meyve suyu sektörü konusunda merak edilen soruları yönelttik.



Aroma Bursa Meyve Suları ve Gıda Sanayi AŞ, 1968 yılında Bursa’nın Gürsu ilçesinde yaklaşık 75 bin m² arazi üzerine kuruluyor. Çok ortaklı olarak kurulan şirkette, 1991 yılında Duruk Grubu çoğunluk hisseyi alarak yönetime geçiyor. 1991 yılında başlayan yatırım hamlesi ile işlenen meyve miktarı her geçen gün artırılarak, yılda 20 bin tondan 125 bin tona çıkarılıyor ve Aroma ülkenin önde gelen meyve suyu dolum tesislerinden biri haline geliyor. Meyve suyu, doğal kaynak suyu ve gazlı içecekler üreten Aroma Bursa Meyve Suları ve Gıda Sanayi AŞ geniş bir ürün yelpazesine sahip. Entegre tesisinde yarı mamul (meyve konsantresi ve püresi) ve mamul üretimi mevcut. Aroma, yüzde 100 meyve

suyu ile nektarlarını Aroma ve Meyöz, meyveli içeceklerini Aroma Tropical ve Aroma Active Gün Boyu, gazlı içeceklerini Aroma, doğal mineralli gazlı içeceklerini Aroma ve limonata’yı Aroma markalarıyla piyasaya sunuyor. Aroma, Aroma Ömer Duruk Doğal Kaynak Suyu markası ile 2004 yılından beri su piyasasında da yer alıyor. Aroma, kurulduğu günden bu yana birçok yeniliğe imza atarak meyve suyu pazarının gelişimine önemli katkılarda bulunmuştur. İlk kez Aroma tarafından üretilen 10 farklı meyveyi içeren 9 vitaminli karışık meyve nektarı, elma ile tatlandırılmış yüzde 100 ürünler son yıllarda tüketicinin beğenisine sunulan yenilikçi ürünlerine birkaç örnek.

GELENEKSEL AYNI ZAMANDA YENİLİKÇİ

Dünya markası olmayı hedefleyen Aroma'nın ihracat hacmi de her geçen gün artıyor. Aroma'nın, ihracat yaptığı ülkeler arasında Almanya, Fransa, İngiltere, Hollanda, İspanya, Belçika, Norveç, Polonya, Danimarka, Avusturya, İsviçre, İsveç, ABD, Avustralya, KKTC, Türkmenistan, Gürcistan, Çin, Bulgaristan, Malta, Kanada, Moğolistan, Fildişi Sahilleri, Gana, Kenya, Benin, Burkina Faso, Fas, Libya, Irak, İsrail, Meksika, İtalya, Dubai ve Doğu Türkistan bulunuyor. Aroma, geçmişten günümüze değişmeyen kalite politikası, sağlıklı, güvenli ve lezzetli ürünleri, geleneksel aynı zamanda yenilikçi tutumuyla yurt içinde ve yurt dışında her geçen gün büyüyen ve gelişen bir firma olarak hizmet vermeye devam ediyor. Aroma'nın değerlerini Aroma Yönetim Kurulu Başkan Vekili Mahmut Atom Duruk'tan dinledik...

Bize kendinizden ve değerlerinizden bahseder misiniz?

1954 doğumluyum. İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi'nden mezun oldum. 1974 yılından beri iş hayatındayım. 1989 yılındaki özelleştirmeye beraber Aroma'nın toplam hissedarı olduk. Duruk Ailesi olarak değerlerimize, sosyal sorumluluk projelerine önem veriyoruz. Ağabeyim TEMA Vakfı ile birlikte çalışmaktadır. Ayrıca genç kızlarımıza gelecek sunabilmek için okul yaptırıyoruz. Son olarak Büyükçekmece'de Hayriye Duruk Kız Meslek Lisesi'nde gıda ile alakalı unlu mamuller bölümü açtık. Burada 1200 tane kızımız eğitim görüyor. Buna ek olarak çocuk bölümünü açmayı da düşünüyoruz. Ayrıca kızlarımızı spora yönlendiriyoruz. Bu konudaki desteğimizi 5 sene boyunca voleybolda sponsorluk vererek gösterdik. Gençlerimizle gurur duyuyorum. Türkiye voleybolu çok iyi seviyeye geldi, kızlarımız dünya çapında şampiyonluklar elde etti. Ancak sponsorluk yapmadığımız dönemde bu alanda geriledik. Çeşitli STK'larda görev alarak bunu toplum bilinci, sosyal sorumluluğumuz olarak addediyoruz.

Engellilere yönelik de sosyal sorumluluklarınız olduğunu biliyorum. Bu konuda ne söylemek istersiniz?

Beykoz'da bağlı bulunduğum vakıf ve siteyle alakalı, ailemden bağımsız bir çalışmadır. Yani Aroma olarak değil, kendi adıma çalıştığım sosyal sorumluluk görevidir. Sosyal sorumluluk anlamında bir ağabeyim TEMA Vakfı, bir ağabeyim de ticaret odaları ve sanayi odalarıyla çalışmalar yaparak önemli katkılar sağlamaktadır.



ŞEKER, BEYİN İÇİN İHTİYAÇ!

Meyve suyu-şeker ilişkisi de sıklıkla konuşulan konular arasında geliyor. Siz, bu konuda ne düşünüyorsunuz?

Şeker tartışılmalı bir konu... Her şeyin fazlası zarar ama şeker önce beyin için ihtiyaç.

Tüketicilerimiz ağırlıklı olarak geleneksel tatlara alışkın, inovatif ürünlerden çok alışkın oldukları tadı arıyor. Şekeri düzenlenmiş glisemik indeksi dengeleyen ürünlerimiz var. Şekeri azalttığımız zaman tüketici şekerli olan tadı arıyor. Her şey ölçüsünde güzeldir. Nektar özünde kısmi şeker var. Şekerden çok kaçınmak isteyen tüketicilerimiz %100 meyve sularımızı tercih edebilirler.



MEYVE SUYU HAKKINDA TOPLUMDA BİLGİ KİRLİLİĞİ VAR.

Sürdürülebilirlikle ilgili ne tür çalışmalarınız var?

Sürdürülebilirlikle ilgili önemli olan ürettiğimiz ürünün topluma ne kattığıdır. Mineral, vitamin katkısı çok önemlidir. Maalesef teknolojinin faydalarından yararlandıkça meyve suyunu kötü gösteriyorlar. Lif eksikliği var diyorlar ama şeftali, lifiyle üretime giriyor. Bu konuda çok ciddi bilgi kirliliği var, aileler çocuklarını meyve suyundan soğutuyor. İnsanlar günah keçisi arıyorlar. Bütün bunlar haliyle endüstriye zarar veriyor ve merdiven altı üretimi tetikliyor.

ÖTV’de yapılan değişiklik, sektörü nasıl etkileyecek?

Bu yüzde 10’luk tüketim vergisine nektarı da dahil ettiler. Bu da istihdamı etkileyecek, üreticiyi etkileyecek. Bağları etkileyecek. Uzun vadede düşünmek gerekiyor.

Organik ürünler ya da organik pazar konusunu Aroma olarak nasıl değerlendiriyorsunuz?

Çok büyük bir pazar yok. Ürünlerin güvenilirliğini denetimlerle

sağlamaları gerekiyor. Bu konuda halkın ve sektörün güvenini kazanmadan bu alana giremeyiz.

AMBALAJLI ÜRÜNLERDE TALEP VAR

İhracata önem veren ve bu alanda yatırım yapan bir firması- nız. İhracatta geldiğiniz son durumu anlatır mısınız?

İhracat, Aroma için önemli ve çok özel bir alan. Ülkemiz açısından da ihracat bir o kadar önemli ticaret enstrümanı. Aroma özelinde ihracatı değerlendirdiğimde bizim açımızdan durum gayet iyi, özellikle ambalajlı ürünlerde çok talep var.

AR-GE de işinizin bir parçası. Bu konuda neler yapıyorsunuz?

AR-Ge konusu bizim gıda sektörümüz açısından önem arz etmektedir. Toplumda özellikle gençler yeni tatlarla tanışmaya çok açık.

Gıda Güvenliğini okuyucularımıza bir cümle ile anlatır mısınız?

Ürünlerimiz uluslararası standartlarda üretilmektedir. 120 bin meyve suyu üretiliyor. Çok büyük sorumluluk. Bu nedenle gıda güvenliğinin kontrolüne çok önem vermekteyiz.



6. Gıda Güvenliği Kongresi Food Safety Congress

Grand Cevahir Hotel Convention Center
3-4 Mayıs 2018 İstanbul - TÜRKİYE / 3-4 May 2018 Istanbul - TURKEY

www.gidaguvenligikongresi.org

www.foodsafetycongress.org

Paydaşlar - Stakeholders



Destekleyen Kurumlar - Supporting Institutions





Yrd. Doç. Dr. Aslı ZULUĞ

Gıda Mühendisi

Zaman içinde sadece besleyici özellikleri yeterli gelmeyen gıdalara alternatif olarak fonksiyonel gıdalar raflarda yerini almaya başladı. Sahip oldukları besleyici özelliklerinin yanında daha sağlıklı ve daha kaliteli bir yaşam süreci için gıdadan beklenti de arttı. İşte bu noktada fonksiyonel gıdalar devreye girmektedir.

Günlük diyet ile gıda formunda tüketilen, sentetik bileşen içermeyen, besleyici etkisinin yanında, değişik etkenlerle hastalık oluşma riskini azaltıcı, sağlığı ve iyi hali geliştirici özelliklere sahip gıdalar, fonksiyonel gıdalar olarak tanımlanmaktadır. Gıdanın fonksiyonel olabilmesi için biyoaktif bileşikler, probiyotik mikroorganizmalar ve prebiyotik maddeler gibi etkenlere sahip olması ve bu etkenlerin vücudun ilgili bölgesine yeterince gönderilebilmesi gereklidir. Biyoaktif bileşiğin etkisi, eksikliğinden kaynaklanan hastalık belirtilerinin giderilmesi ile karıştırılmamalı, temel fonksiyonu dışında sağladığı yarar nedeniyle olmalıdır (1).

Fonksiyonel gıdalar, kalp damar rahatsızlıkları, kanser, yüksek tansiyon,

PROTEİNCE ZENGİN İÇECEKLER

kolesterol, şeker, ülser ve ishal gibi hastalıkların oluşma risklerini azaltırlar (1, 2, 3). Probiyotik mikroorganizmalar ve prebiyotik maddeler fonksiyonel gıdalar içerisinde gıda sanayinde en çok katma değer yaratan gruptur. Konakçısının bağırsak sistemine yerleşerek mikrobiyal dengeyi iyileştiren ve yararlı faaliyette bulunan canlı mikroorganizmalara probiyotikler denir.



Probiyotiklerin vücuda alınmasının en iyi yolu fermente süt ürünleridir (3, 4).

Fonksiyonel içecekler olarak da adlandırılan bu grubun en yeni ve en popüler üyesi protein içecekleridir. Proteinin yanı sıra, vitaminler, mineraller ve aminoasitler ile de ürün zenginleştirilebilir. Fonksiyonel gıdaların tüketimi aşamasında farklı etkenler rol oynasa da, kilo kaybı, protein takviyesi, kolesterol yönetimi, sağlıklı iskelet sistemi, enerji kaynağı olma ve bağırsak hareketlerini düzenlemesi en çok öne çıkan sebepler arasındadır (5).

Sağlıklı yaşam ve sağlıklı kilo yönetiminde her fırsatta altı çizilen hareket ve egzersiz miktarının artırılması yönündeki tavsiyeler, yaş grubundan bağımsız olarak tüketicileri spora yönlendirmektedir. Artan egzersiz oranı bilinçli ya da bilinçsiz olarak kişilerde protein tüketiminin artırılması yönünde bir algı da oluşturmaktadır. Protein destekli sıvı ürünler hem tüketim ve taşıma kolaylığı hem de bulunabilirliği ve tok tutucu özellikleri sebebi ile girmiş olduğu pazarda hızlı yer bulmasını sağlamıştır.



Bunun yanında alınan protein miktarı, enerji miktarı gibi özellikleri de tüketilirken göz önüne alınmalıdır. Sakin (aktif spor yapılmayan) bir yaşam şeklinde kilogram başına 0,8 gr protein tüketilmesi gerekirken rutin spor yapılan bir günde spor öğününde kg başına protein değeri 2 gr'a kadar çıkmaktadır (6). Bu noktada tüketilmesi gereken sağlıklı miktara etiketleri okuyarak ve günün geri kalanındaki tüketimleri düşünerek karar vermemiz. Fazla tüketilmesi durumunda depolanamadığı için yağ olarak vücutta tutulması bu noktada mutlaka hatırlanmalıdır. Ayrıca fazla protein tüketimi sonucu dehidrasyon (su kaybı), böbrek ve karaciğere yük, idrarla kalsiyum atımında da artış olacağı unutulmamalıdır. Birçok faydasının yanında ana menü olarak kullanılmaması, gerekli diğer besin öğelerini içermemesi ve bir tam protein kaynağı özelliklerini sağlamadığı gerçeğini göz ardı etmeden tüketilmesinde fayda vardır.



KAYNAKÇALAR:

1. Anonymous 2004. Position of the American Dietetic Association: Functional Foods. J Am Diet Assoc, 104:814-822.
 2. Roberfroid M B. 2000. A European consensus of scientific concepts of functional foods. Nutrition, 16:689-691.
 3. Stanson C. Ross R P. Fitzgerald G F. Sinderen D. 2005. Fermented Functional Foods based on probiotics and their biogenic metabolites. Curr Opin Biotechnol, 16:1-6.
 4. Sanders ME. 1998. Overview of functional foods: Emphasis on probiotic bacteria. Int Dairy J, 8:341-347.
 5. Ioannis S. Arvanitoyannis & Maria Van Houwelingen-Koukaliaroglou. 2007. Functional Foods: A Survey of Health Claims, Pros and Cons, and Current Legislation
 6. Lemon PWR: Is increased dietary protein necessary or beneficial for individuals with a physically active lifestyle?. Nutr Rev. 1996, 54: S169-S175.
- <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/guneydogu-anadolu-yemekleri/nise-helvasi> adresinden alındı



Mert ALKIŞ
Satış Müdürü
İçecek Endüstrisi



İÇEÇEKTE YENİ FIRSATLAR

Ülkemiz hemen hemen tüm konularda olduğu gibi içecek endüstrisinde de dünyadaki eğilimleri hızlı bir şekilde yakalamaya devam ediyor. Bu durum üreticiler için daha sıkı bir rekabet ortamı oluştururken, tüketicilere ise daha çok seçenek ve rekabetin getirdiği avantajlar olarak yansıyor. Yabancı ülkelerdeki market-

lerde gördüğümüz içecek reyonlarının sahip olduğu çeşitlilik artık ülkemize de yansımış, her gün bir yenisi eklenen farklı ürünler ve günden güne artan raf alanlarıyla kendisine yer bulmaya başlamış durumdadır. Düne kadar büyük marketlerde bile sınırlı olarak yer bulan şeftali, kayısı ve vişne nektarları, başta kola olmak üzere

çoğunluğu yerel olarak üretilen ve bugünün nostalji simgelerine dönüşen aromalı gazozlar Türkiye içecek pazarı yakın geçmişinin kısa bir özeti gibi duruyor. Bugünkü noktada ise durum oldukça farklı görünmektedir. Amerika ve Avrupa başta olmak üzere dünya pazarlarında oluşan her yeni kategori, piyasaya çıkan her yeni ürün, internet ve sosyal





medyadaki yüksek etkileşim sayesinde tüketici kitlesine çok daha hızlı ulaşıyor ve çok vakit kaybetmeden ülkemize gelmeye, rafları doldurmaya başlıyor. Türkiye içecek piyasasında son zamanlarda giderek popülaritesini artıran ve yakın gelecekte raflarda olması beklenen ürünleri kısaca aşağıdaki şekilde gruplayabiliriz;

- Görsel Olarak Yenilikçi Ürünler
- Daha Sağlıklı İçecekler
- Kategori Birleşimleri
- Fonksiyonel İçecekler
- Sıkma Meyve Suları & Püreler

Yeni bir kategori olarak son yıllarda dünyada oldukça yaygınlaşan ve ülkemize de hızlı bir giriş yapan soğuk kahveler, ülkemizde tüketiciler tarafından oldukça olumlu karşılanmış durumdadır. Bu kategori her gün yeni

çeşitleriyle genişleyerek gelecek için çok büyük fırsatlar vadetmektedir. Bir çay ülkesi olarak soğuk çayların ülkemizde yakaladığı büyük başarı yukarıdaki örnekte olduğu gibi yeni alternatiflerin ülkemize gelmesini hızlandırırken, kendi içerisinde de soğuk çay kategorisini günden güne geliştirmektedir. Özellikle yurtdışında popüler olan fermente çayların yakın bir süre içerisinde ülkemizde de raflarda olması beklenmektedir.

Giderek artan sadelik ve doğallık algısıyla birlikte sular da artık farklı meyvelerle tatlandırılmaya başlandı. Gazlı ve gazsız seçenekleriyle doğal ekstraktlarla aromalandırılmış sular, tamamen doğal olan şeker alternatifleriyle hafif bir şekilde tatlandırılıp piyasada kendilerine yer bulmaya başlamıştır. Şeker kullanmadan da üretilen bu

ürünler özellikle sadece su dolumu yapan firmalara farklılaşma imkânı sağlamaktadır.

Herhangi bir nedenle hayvansal süt tüketemeyen tüketiciler için geliştirilen bitkisel protein kaynaklı süt alternatiflerinin uzun süreden beri yurt dışı piyasasında popülaritesi ve tüketim miktarları artmaktadır. Günden güne kendisine raflarda daha geniş yer bulan bu tip süt alternatifleri yakın bir gelecekte Türkiye piyasasında da kendisini göstermeye başlayacaktır.

Satın alacağı içeceklerde sürekli yenilik ve farklılık arayan tüketicilerin tercihi olan bir diğer önemli kategori de meyve parçacığı içeren ürünler olarak kendini göstermeye başlıyor. Ülkemizde son yıllarda üretimine başlanan bu tipte içecekler, yarattıkları deneyimle tüketicilerde ilgi uyandırıyorlar. Üstelik



sadece parça değil, meyve posası (cell) ve keseciği (sack) içeren ürünler de giderek endüstrinin ilgi alanına girmeye başlıyor. Geçmişte üretim problemleri, stabilite sorunları ve homojen olmayan görüntü nedeniyle kabul edilmeyen bu “kusurlar” bugün gelişen doğallık algısı içerisinde aranan, istenen ve hatta bazı tüketim kanallarında “olmazsa olmaz” özellikler olma noktasına kadar geliyor. Bu tip ürünlerde dünya marketlerinde örneklerini görmeye başladığımız bir diğer grup ise, içerdiği değişik tiplerdeki bitki tohumlarıyla tüketicilerin ilgisini çeken tohumlu içeceklerdir. Tüm dünyada gündeme gelen sağlık haberlerinin de etkisiyle pek çok farklı

içecek tipinde şeker azaltma çalışmaları yapılmaktadır. Hatta bazı ülkeler içeceklerde kullanılan belirli orandan yüksek miktarda şeker için ekstra vergi getirmiş, pek çok ülke de bu konuda yasal çalışmalara başlamıştır. Burada kastedilen şeker azaltma temel olarak 2 farklı şekilde yapılabilmektedir. Birincisi uzun süredir piyasada yaygın olarak kullanılan yapay tatlandırıcılarla belirli bir miktar şekeri ya da tüm şekeri ikame etmektir. Fakat bu yöntemde reçete uygun şekilde ayarlanamazsa kullanılacak ham maddenin de kalitesine bağlı olarak ürünün tat, kıvam ve aromatik yapısında beklenmedik sıkıntılar, raf ömrü boyunca ön

görülmemiş stabilite sorunları ve tat kayıpları gözlemlenebilir. Gün geçtikçe bilinçli tüketicilerin tercihleri doğal çözümlere kayarken, üreticiler de artık şeker azaltma çalışmalarına bir diğer alternatif olarak doğal çözümlere yönelmektedir. Bu noktada gündeme gelen doğal tatlandırıcılarla rahatlıkla ürünlerdeki şeker miktarları azaltılabilmekte, bu sayede kalori miktarında bir azalma sağlanırken, aynı zamanda ürün reçetesine bağlı olarak maliyetlerde de bir avantaj yakalamak mümkün olabilmektedir. Üstelik bu faydaları sağlarken ürünün tadında ve stabilitesinde herhangi bir kayıp yaşanmamaktadır.



Tüm bunlara ek olarak benzer sağlık trendleri nedeniyle pek çok ürün reçetesindeki rafine şeker, meyve şekeriyle değiştirilerek etiket üzerinde ve içindkiler listesinde bir "temizlik" yakalanmaya çalışılmaktadır.

Şeker ve kalori azaltmayla ilgili olarak henüz ülkemizde gündeme gelmeyen son bir gelişme ise şeker içeriği azaltılmış meyve suyu konsantreleriyle üretilen ve %50'ye varan oranda kalorisiz azaltılmış meyve suları ve nektarlardır. Bu tip ürünlerin üretilmesi için farklı fermantasyon teknolojileri kullanılmaktadır.

Tüketiciler tarafından ilgi gören bir diğer grup ise kategori birleşimi ürünlerdir. Farklı kategorilerdeki ürünlerin pozitif taraflarını bir araya getiren bu tip ürünler, özellikle pazarlama çalışmalarıyla ürünün farklılaşmasını ve rakipleri arasından sıyrılmasını sağlamaktadır. Örnek vermek gerekirse meyve suyu içeren bir enerji içeceğinden bahsedebiliriz. Enerji içeceğinin karakteristik tat yapısı ile meyve suyunun pozitif imajı bir araya gelerek bu ürünü alternatifleri arasından tercih edilen yapabilmektedir. Üstelik bu birleşimler hemen hemen her kategori arasında gerçekleştirilebilir. Farklı ülkelerde piyasaya sunulan bu tip ürünlerin gösterdikleri başarı bu görüşü desteklemektedir. Ancak bu tip ürünlerin geliştirme aşaması son derece önemlidir. Birbiriyle farklı yapıdaki ürünleri aynı ambalajda stabil biçimde tutabilmek ciddi bir bilgi birikimi ve detaylı stabilite çalışmaları gerektirmektedir.

İçecek piyasasındaki en önemli gündem konularından bir diğeri de fonksiyonel içeceklerdir. Tüketicilerin içeceklerden beklentileri arttıkça, üreticiler de müş-

terilerine bir içecekten daha fazlasını sunmaya çalışmaktadırlar. Bu kategorideki önemli içecek gruplarını proteinli içecekler, vitaminli sular, prebiyotik & probiyotik içecekler ve detoks içecekleri olarak sıralayabiliriz. Bu tip ürünler için en önemli nokta tüketiciye faydalı olduğu iddiasındaki bir ürünü sunarken, temel beklenti olan tadın güzel olması talebinin birlikte karşılanmasıdır. Reçetelerinde oldukça fazla sayıda aktif bileşen içeren bu tip ürünlerde kullanılan ham maddelerin her birinin kinetiğinin ayrı ayrı bilinmesi ve bir araya geldiklerinde ortaya çıkan yapının kimyasal ve fiziksel olarak stabil olması, deklare edilen bileşenleri doğru şekilde sağlaması kritik önemdedir.

Özellikle Amerika ve Avrupa piyasalarında oldukça trend olan bir diğer içecekler ise NFC (Not From Concentrate) konseptiyle hazırlanmış sıkma meyve suları ve smoothielerdir. Premium grupta konumlanan bu ürünlerde kullanılan

meyveler konsantre edilmeden direkt olarak ambalajlanarak üreticilere ulaştırılmaktadır. Ham madde konsantre edilmediği ve son ürünlerde şeker veya asit ile tat dengesine müdahale edilemediği için, bu ürünlerde kullanılan meyveler sezonunda optimum olgunluğa ulaştıkları periyotta işlenmektedir. Konsantre üretim periyoduna kıyasla çok daha kısa olan bu süreçte, son ürünün görünüşüne ve tadına direkt etki ettiği için meyvenin renk ve görsel yapısına da çok dikkat edilmelidir.

Döhler-Türkiye tüm bu trendleri yakalamanız ve başarıyla hayata geçirmeniz için portföyünde bulundurduğu meyve ve sebze suları, püreleri ve konsantreleri, NFC meyve suları, compound, sos ve prep çözümleri, aroma, emülsiyon, doğal renk maddeleri ve diğer ürünleriyle birlikte Türkiye'de faaliyet gösteren 4 fabrikası, R&I merkezi, içecek ve gıda laboratuvarlarıyla sektöre katkıda bulunmaya devam etmektedir.



www.dohler.com.tr
www.doehler.com
www.we-bring-ideas-to-life.com



Necdet Buzbaş

TÜGİS Yönetim Kurulu Başkanı

LÜKSÜ YİTİRDİK

7.6 milyar olan dünya nüfusunun, 2050 yılında 9.8 milyarı bulacağı tahmin ediliyor. Bu nüfusun yüzde 54'ü kentlerde yaşarken 2050 yılında bu oranın yüzde 66'lara ulaşacağı hesaplanıyor. Artan nüfus ve kentleşme; daha fazla gıda, daha temiz su ve daha fazla enerji talep ediyor.

Doğanın verdiği uyarıları görmezden gelip, iklim değişikliğini inkar etmenin lüksünü artık yitirdik. Çok gerilere gitmenin yararı yok; 2017 yılında Harvey ve Irma Kasırgalarının ABD'de 200 milyar dolarlık yıkım yaptığını, Hindistan ve Bangladeş'te 1200 insanın sellerde yaşamını yitirdiğini, binlercesinin evlerini terk etmek zorunda kaldığını henüz unutmadık. Ülke-mizde de benzer olaylar yaşandı. Ani yağış ve seller görüldü, Temmuz ayında İstanbul'da gerçekleşen dolu ve sel felaketi 200 milyar liraya mal oldu. Dolu yağışının otomobillerde yaptığı tahribatın tamiri için İstanbul dışından ustalar getirildi, halen tamirat için kuyrukta bekleyen araçların varlığından söz ediliyor.

Tüm bu gelişmelerin nedenleri arasında, ön planda yer alan ve yaşamı zora sokan en önemli tehdidin insan kaynaklı iklim değişikliği olduğu gerçeği yatıyor.

Yaşam standartlarının yükselmesi, küreselleşmenin getirdiği kolaylıklar ve tüketimin israf boyutlarında artış göstermesi bir taraftan kaynakların azalmasına diğer taraftan da karbon

ayak izimizin giderek artmasına yol açıyor. Yani birey, toplum ve endüstriler olarak faaliyetlerimiz sonucu saldıığımız sera gazları yükseliyor.

Artan tüketim ve sınırlı kaynaklar ikilemi temel tercihlerimizi tekrar gözden geçirmemiz gerektiğini ortaya koyuyor. Ancak bu o kadar kolay değil. Gelişmekte olan ülkelerdeki 5 milyara yakın nüfus, yaşam şartlarını gelişmiş ülkeler düzeyine çıkarma heves ve açlığı ile insan kaynaklı iklim değişikliği mücadelesini zora sokuyor.

Birleşmiş Milletler, iklim değişikliği ile mücadelede küresel yönetişimin en önde gelen platformunu oluşturuyor.

Kyoto Protokolü sonrası, iklim değişikliğiyle mücadelede atılacak adımlarının belirlendiği Paris Anlaşması 4 Kasım 2016 tarihinde yürürlüğe girdi. Anlaşma bu yüzyıl sonuna kadar küresel ısınmanın sanayi öncesine göre 2°C'nin altında tutulmasını, hatta 1.5°C ile sınırlı kalmasını hedefliyor.

Paris Anlaşması; şeffaflık ilkesine dayalı, sürdürülebilir kalkınma hedeflerinin besleyecek, tüm üyelerin mücadelenin bir parçası olmalarını sağlayacak yapıda görünüyor. Ancak uluslararası toplumun bu konuda tecrübesizliğini göz ardı etmeden, nasıl uygulama yapılacak sorusunun yanıtının 2020'leri bulacağını kaydedelim.

Birleşmiş Milletler İklim Değişikliği 23. Taraflar Konferansı (COP 23) Almanya'nın Bonn kentinde yapıldı. 6 Kasım

2017'de başlayan konferans iki hafta sürdü. Müzakereler üç başlıkta toplandı; Paris Anlaşması uygulama kuralları (kural kitabı), 2020 öncesi iklim eylemi ve 2018 kolaylaştırıcı diyalog. İklim adaptasyon fonunun kalıcı hale getirilmesi, en çok riske maruz kalan yoksul ülkelerin farklı düzeydeki ihtiyaçlarının karşılanması, ülkelerin iklim planlarının (ulusal niyet beyanları) ne kadar detaylı olacağı tartışılan konular arasında yer aldı. 197 ülkenin katıldığı bu zirvede kurallar kitabının 2018 yılı sonunda bitirilmesi yolunda anlaşma sağlandı.

Gezegemizin sürdürülebilirliğinin sağlanmaya çalışıldığı yaşamsal öneme sahip bir birlikteliğin tekerine maalesef ABD taş koydu. Suriye'nin de imzasıyla, BM üyeleri ülkeler içinde anlaşmayı imzalamayan tek ülke ABD kaldı. Trump'ın çekilme kararına karşı, ABD'de birçok eyalet, belediye ve sivil toplum kuruluşunun "biz halen buradayız" deklarasyonu ile Anlaşmaya bağlılıklarını ortaya koyduklarını hatırlıyoruz.

Ülkemize gelince, Bonn'da önemli tartışma konularından birini teşkil etmiştir. Türkiye geçen yıl Anlaşmayı imzalamış fakat parlamentodan geçirip onaylamamıştır.

Paris Anlaşmasına göre, ülkelerin yenilebilir enerjiye geçişine destek için kurulan BM'nin Yeşil İklim Fonu'ndan (GCF), teknoloji transferlerinden ve kapasite geliştirme desteklerinden gelişmiş ülkeler faydalanamıyor. Türkiye de Paris Anlaşması'na temel teşkil eden 1992 tarihli BM İklim Değişikliği Çerçeve Sözleşmesi (UNFCCC)'ne göre gelişmiş ülke kategorisinde bulunduğu için bu desteklerden yararlanamıyor.

ARTAN TÜKETİM VE SINIRLI KAYNAKLAR İKİLEMİ TEMEL TERCİHLERİMİZİ TEKRAR GÖZDEN GEÇİRMEMİZ GEREKTİĞİNİ ORTAYA KOYUYOR. ANCAK BU O KADAR KOLAY DEĞİL. GELİŞMEKTE OLAN ÜLKELERDEKİ 5 MİLYARA YAKIN NÜFUS, YAŞAM ŞARTLARINI GELİŞMİŞ ÜLKELER DÜZEYİNE ÇIKARMA HEVES VE AÇLIĞI İLE İNSAN KAYNAKLI İKLİM DEĞİŞİKLİĞİ MÜCADELESİNİ ZORA SOKUYOR.

Bir diğer endişe de, GCF'in dahil olduğu birden fazla finans kurumu (kamu ve özel) tarafından sağlanan ortak iklim finansman programlarından da yararlanmanın GCF fonu kuralları nedeniyle engelleniyor olması.

Gelişmiş ülkeler kategorisinde olduğumuzda ek yükümlülüklerimiz de beraberinde geliyor. Birincisi 100 milyar dolarlık Yeşil İklim Fonu'na katkı vermek, teknoloji yardımıyla bulunmak zorundasınız. İkincisi mutlak karbon emisyonu azaltımı ile karşı karşıyayız. Bu yükümlülükleri 2020'ye kadar ertelemek adına Türkiye, Paris Anlaşmasını imzalamasına karşın parlamentodan geçirip onay vermeyen 28 ülkeden biri oldu. Türkiye'nin Ulusal Katkı Niyet Beyanı (INDC) 2030 yılına kadar sera gazı emisyonlarında 2012 referans senaryoya göre %21 azaltım hedefi koyuyor.



ÇEVKO Vakfı, Suriyeli Mültecilere Geri Dönüşüm Bilinci Aşıladi Sanatla Dünya Dönüşür



ÇEVKO, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) ve T.C. Başbakanlık Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD) iş birliğinde Şanlıurfa ve Kilis'te yürütülen "Suriyeli Mülteci Yerleşim Birimlerinde Geri Kazanım Bilincinin Yaygınlaştırılması" projesi sonrasında, Suriyeli mülteci çocukların yaptığı resimler ve mülteci kadınların geri dönüşümlü malzemelerden yaptıkları el işi çalışmaları, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı binasında sergileniyor.

A nkara, 20 Aralık 2017- Çevre ve Şehircilik Bakanlığı binası, doğa ve insan için büyük anlam taşıyan özel bir sergiye ev sahipliği yapıyor.

Çevre ve Şehircilik Bakanlığı fuaye alanında, 20-27 Aralık 2017 tarihleri arasında düzenlenen Sanatla Dünya Dönüşür isimli sergi, Şanlıurfa ve Kilis'te yürütülen "Suriyeli Mülteci Yerleşim Birimlerinde Geri Kazanım Bilincinin Yaygınlaştırılması" projesinde Suriyeli mülteci çocukların yaptığı resimlerden ve mülteci kadınların geri dönüşümlü malzemelerden yaptıkları el işi çalışmalarından oluşuyor.

Serginin, 20 Aralık Çarşamba günü, Çevre ve Şehircilik Bakanlığı Müsteşarı Prof. Dr. Mustafa Öztürk, ÇEVKO Vakfı Yönetim Kurulu Başkan Vekili Fügen Soykut ve UNDP Ülke Direktör Yardımcısı Sukhrob Khojimatov tarafından yapılan açılışına, Çevre Koruma ve Ambalaj Atıkları Değerlendirme Vakfı (ÇEVKO) Genel Sekreteri Mete İmer, Genel Müdürü



Yaşar Nadir Atilla ve ÇEVKO üyelerinin üst düzey yöneticileri ile proje ortağı Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı'ndan yetkililer katıldılar.

Bu önemli ve anlamlı sergiye ev sahipliği yapmaktan gurur duyduklarını belirten Mustafa Öztürk, proje ortakları ÇEVKO, UNDP ve AFAD'a da tebriklerini ilettiler.

Açılış töreninde konuşan ÇEVKO Vakfı Genel Sekreteri Mete İmer, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) ve T.C. Başbakanlık Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD) iş birliğinde yürütülen projede, Şanlıurfa ve Kilis'te geçici konaklama alanlarında yaşayan Suriyeli mültecilere geri kazanımın önemini anlattığını belirtti ve şunları söyledi: "Yerel yönetim, üniversite ve sivil toplum iş birliği ile gerçekleşen eğitim çalışmalarında bilgilendirici malzemeler, tiyatro temsili ve bilgisayar oyunları kullanıldı. Projenin gerçekleştiği 6 geçici konaklama kampında ambalaj atıklarının diğer atıklardan ayrı toplanması için atık kumbaraları yerleştirildi.

Proje kapsamındaki tüm gereksinimlerin proje bölgesinden sağlanmasına ve böylece bölge ekonomisine katkı sağlanmasına önem verildi. Projede, Şanlıurfa ve Kilis'te geçici konaklama alanlarındaki Suriyeli mültecilerin büyük çoğunluğu geri kazanım eğitimi aldılar. Burada sergilenen yapıtlar, Suriyeli mültecilerin çocuğuyla, büyüğüyle konuyu ne kadar önemsediklerinin bir kanıtını oluşturuyor. Proje ortaklarımıza, bizi destekleyen kamu kurumlarına, proje ekiplerine ve emeği geçenlere, ayrıca bu anlamlı sergiye ev sahipliği yapan Çevre ve Şehircilik Bakanlığı'na teşekkürlerimizi sunuyoruz."

ÇEVKO üyeleri ve yöneticileri, sergi açılışının ardından Çevre ve Şehircilik Bakanlığı himayesinde yürütülen Sıfır Atık Projesi ile ilgili uygulamaları yerinde görerek incelemelerde bulundular.

KAPSAMLI EĞİTİM PROJESİ

"Suriyeli Mülteci Yerleşim Birimlerinde Geri Kazanım Bilinci'nin Yaygınlaştırılması" Projesi, Çevre Koruma ve Ambalaj Atıkları Değerlendirme Vakfı ÇEVKO, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) ve T.C. Başbakanlık Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD) iş birliğinde gerçekleştirildi. 2016 yılı Haziran ayında başlayan ve bir yıl boyunca Şanlıurfa'da Viranşehir, Ceylanpınar, Akçakale ve Harran'da, Kilis'te ise Elbeyli ve Öncüpınar'da yürütülen eğitici projede, Şanlıurfa ve Kilis'te geçici konaklama alanlarında yaşayan Suriyeli mültecilerin yaklaşık yüzde 90'ına ulaşılarak, geri kazanımın önemi anlatıldı.



Şanlıurfa'da Harran Üniversitesi, Gaziantep'te ise Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'ne bağlı çalışan Gazi Kültür Sanat AŞ desteği ile kamplarda eğitim verecek ve geri kazanımı 7'den 70'e herkese anlatacak ekipler oluşturuldu. Bu ekipler, kamp görevlileri ve temizlik personelinin başlatarak öğrenci ve öğretmenlerle birlikte kadınlara ve okul öncesi çocuklara, genç yaşlı binlerce Suriyeli mülteciye ulaşarak geri dönüşümün ne olduğunu, ambalaj atıklarının geri kazanımı sayesinde ne gibi tasarruflar sağlanabileceğini anlattılar. Çocuk ve öğretmen eğitimlerinde kullanılan sunum ve diğer eğitim materyalleri Arapça olarak hazırlanarak dağıtıldı.

Verilen eğitimlerle eş zamanlı olarak kamplarda çöp konteynırlarının yanlarına geri dönüşüm konteynırları yerleştirildi ve hazırlanan afişler uygun alanlara asıldı.

ÇEVKO Vakfı'nın müzikli çocuk oyunu "Geri Dönüşüm Yolunda", proje kapsamında Arapçaya çevrilerek, kamplarda kadınların diktikleri kostümlerle çocuklar tarafından sahnelendi. Provalar, kostüm hazırlıkları ve oyunun sahnelenmesi, kamplarda yaşayan çocukların güzel zaman geçirmesini sağladı. Proje kapsamında ayrıca, çocukların eğlenerek öğrenebilmeleri, okulda öğrendiklerini pekiştirebilmeleri amacıyla "Yeşil Eğitim Konteynırları"ndan temin edilen bilgisayarlar kullanılarak 5 adet "atıklar ve geri dönüşüm" temalı bilgisayar oyunu yaptırıldı. Çocuklar farklı oyunlarla, hangi atıkları nereye atmaları konusunda gerekli tüm bilgileri oyunlar oynayarak, eğlenerek öğrenme fırsatı elde ettiler. Bilgisayar oyunları undp.cevkoproje.org internet adresinde kullanıma sunuldu.

Sergi açılışına katılan ve sonrasında Sıfır Atık Projesi hakkında bilgi alıp, incelemelerde bulunan ÇEVKO Vakfı üyesi kurumlar Coca Cola İçecek, Uludağ İçecek, Kavaklıdere Şarapları, L'Oreal Türkiye, Mey Alkollü İçkiler, Migros, Pepsi Cola, Procter&Gamble, Tetra Pak Paketleme ve Unilever oldu.



ÇEVKO

ÇEVRE KORUMA VE AMBALAJ ATIKLARI
DEĞERLENDİRME VAKFI



Yeşil Nokta Nedir?

Ambalaj üzerindeki Yeşil Nokta, bu işareti kullanan firmaların geri dönüşüm sistemine mali katkı sağladığını göstermektedir.

Türkiye'de 1.000'i aşkın firma piyasaya sürdüğü ürünlerinin ambalajında Yeşil Nokta markasını kullanıyor.

ÇEVKO Vakfı, 2003 yılından bu yana uluslararası Yeşil Nokta işaretinin Türkiye'deki kullanım hakkına sahiptir.



Yeşil Nokta Sanayi Ödülleri Başvuruları Başlıyor!

ÇEVKO tarafından 2018 yılında dördüncüsü düzenlenecek olan, Türkiye ve dünyanın önde gelen şirketlerinin katıldığı "Yeşil Nokta Sanayi Ödülleri" yarışması başlıyor.

Yasal yükümlülüklerinizin ötesinde, çevre ile ilgili yaptığınız çalışmalarını kamuoyu ile paylaşabileceğiniz Yeşil Nokta Sanayi Ödülleri yarışmasına katılımınızı bekliyoruz.



Başvuru kategorileri

- Ambalaj Tasarımında Kaynak Azaltılarak Önleme Uygulamaları
- Atık Yönetim Sistemi Uygulamaları
- Çevre Konulu Sosyal Sorumluluk Uygulamaları

Başvuru tarihleri: 5 Mart 2018 - 11 Mayıs 2018 saat 17:00'e kadar

Katılım şartı: Yeşil Nokta Marka Alt Lisans Sözleşmesi olan tüm firmalar katılabilir.

Detaylı bilgi ve başvuru için: www.yesilnoktaodulleri.org

FINDIKTA ÇOCUK İŞÇİLİĞİNE HAYIR

**OLAM PROGIDA tarafından 03 Ocak 2018 tarihinde
Doğu Karadeniz Bölgesi tedarikçi toplantısı düzenlendi.**



Toplantının açılış konuşmasını yapan OLAM PROGIDA Genel Müdürü Hakan Karakaş, "OLAM, 70 ülkede tohumdan rafa çalışan, dünya genelinde 23 binden fazla müşteriye gıda ve endüstriyel ham madde tedarik eden lider bir tarımsal ticaret şirketidir. Toplamda 70 bin çalışmamız fındığın dışında, kakao, kahve, kaju fıstığı, soğan, sarımsak, pirinç ve pamuk gibi pek çok üründe lider tedarikçi pozisyonundadır. Türkiye'de ise İstanbul ve Mersin'de ofi-

simiz, Giresun, Ordu ve Sakarya'da fındık, Samsun'da susam fabrikamız mevcuttur. Türkiye'de yaklaşık bin çalışmamız ile geniş bir aileyiz." dedi. Hakan Karakaş sözlerine şöyle devam etti:

Gün geçtikçe geliyoruz

"Geniş ürün yelpazesinde oldukça önemli bir konumda olan ve Türkiye'nin yanında Gürcistan'da da ana iş kolu olarak



faaliyet gösterdiğimiz fındık sektöründe gün geçtikçe daha önemli bir pozisyon almaktayız. Fındığın bahçede üretiminden, market raflarında çikolatanın veya diğer ürünlerin içinde yer almasına kadar geçen süreçte her birimizin ortak emeği ve çalışması mevcuttur. Fındık birçok üründe yer alan, onları benzersiz kılan ve dünya çapında tanınmasını sağlayan son derece önemli bir ham maddedir. Tüm çalışanlarımızın değerli destekleriyle, tedarik zincirindeki özellikle üreticilerimiz ve tüccarlarımız olmak üzere tüm paydaşlarla yakın çalışmaya devam ediyoruz. Türkiye'deki tarım ve iş dünyasındaki aktörlere yüksek kalitede fındık üretimi için gerekli en ileri üretim teknikleri ve bilinirliğinin sağlanması yolunda kararlı adımlarla ilerliyoruz. Bu süreçte Türk fındığının üretimi ve kalitesi çok önemlidir."

Sürdürülebilir üretim

"Dünyada gıda alanında her yıl değişimler yaşanmaktadır. Bu değişimlere teknolojinin doğrudan ya da dolaylı olarak etkisi bulunmaktadır. Teknolojiyle birlikte modern tarım yöntemleri ve makineler geliştirildi ve geleneksel tarım yöntemlerinden uzaklaşıldı. Böylelikle geleneksel tarıma göre daha verimli üretim yapılabilmektedir. GDO'lu ürünler hayatımızın her alanına girdi çünkü uzmanlara göre geleneksel tarım yöntemleri kullanılmaya devam edilirse dünyadaki tarım arazilerinin büyüklüğü göz önünde bulundurulduğunda, verim yetersizliği nedeniyle dünya nüfusunu doyuramayacak



bir noktaya gelebiliriz. Yeryüzündeki doğal kaynaklar artık insan eliyle tükenme aşamasına geldi. Bu sorunun ancak sürdürülebilir üretim yöntemleriyle, kaynakların uygun biçimde kullanılmasıyla giderilebileceği düşünülüyor. Son zamanların en önemli üretim trendi sürdürülebilir üretimdir."

Hedefimiz daha fazla üreticiye ulaşmak

OLAM PROGIDA Sürdürülebilirlik Müdürü Burcu Türkay "Sürdürülebilirlik departmanı olarak fındığın bahçede üretilmesinden fabrikanın kapısına gelene kadar ki sürecini hem zirai hem de sosyal açıdan ele alıyoruz ve bu yolculuğun daha



iyi ve verimli geçmesi için çalışmalar yürütüyoruz.” diyerek sözlerine şöyle devam etti:

“Boş tarım ilacı kutularının bahçelere atılmaması için köylere kimyasal atık konteynerleri yerleştirdik. Zirai eğitimler bizim için çok önemli; sadece iyi tarım uygulamaları yapıyoruz, üreticileri kaydettiriyoruz ve toprak analizleri yapıyoruz değil burada doğru budama, doğru gübreleme, doğru ilaçlama tekniklerini üreticilerle birebir gerek bahçelerde, gerekse köy meydanlarında bir araya gelerek onların eğitimlerini gerçekleştiriyoruz. 2017 yılında 3000’in üzerinde üreticiye zirai eğitim verdik. İşçilerin haklarını anlatmak için hasat döneminde gezici eğitimler düzenliyoruz. İşçilerin yaşam standartlarını artırmak için işçi evleri renovasyonları, temiz suya erişim ve hijyene erişim konusunda belirli bölgelerde bahçe kenarlarına mobil tuvaletler yerleştirdik. Çocuk işçiliğine hayır diyerek çocukların bahçeye değil okula gitmeleri için belirli bölgelerde yaz okulları açtık ve bunlara bu yıl yaklaşık 150 çocuk kayıt yaptırdı ve hasat dönemi boyunca öğrenim gördü.”

Fındığın birçok sorunu var

OLAM PROGIDA Ülke Başkanı Ufuk Özongun da “Önceki yıllarda toplantılarda tabletlerle, tarlalarda üreticiyle anketler yapılması, tarlaların GPS aracılığıyla yerlerinin işaretlenmesi, iyi tarım uygulamaları için gerekli bilgilerin tabletlere işlenmesi gibi çalışmalar hakkında bilgi alıyorduk ve bu çalışmaların Türkiye’de fındık sektöründe uygulanmasının hayal olduğunu düşünüyorduk fakat geldiğimiz noktada fındık tarımında, engebeli arazilerde yapılmasına rağmen hem tek-

noloji, hem de makineleşme konusunda önemli gelişmeler kaydedildi.” diyerek katılımcılara şöyle seslendi:

“Biz OLAM PROGIDA geçtiğimiz senelerde yatırımlar yaptık. İnsana yatırım yaptık, fabrikalara yatırım yaptık, Ordu’da ve Sakarya’da kırma fabrikalarımız, Piraziz’de entegre tesisimiz var. Samsun’da değişik bir sektöre el attık ve susam fabrikası açtık ve tahin üretiyoruz. Avrupa ve Orta Doğu Sanayilerine soyulmuş susam üretiyoruz. Gürcistan’da bir fındık fabrikamız var. Ben sektöre 25 yılı aşkın süre önce girdiğimde fındık Türkiye’nin medarı iftiharıydı ve dünya üretiminin yüzde 80’i Türkiye’deydi. Şimdi ise bu pay düştü. Dünya üzerinde fındık üretimi yapan yeni ülkeler çıktı ve rakiplerimiz arttı. Bizler işimizi iyi yaptığımız için diğer ülkeler tarafından kopya edildik. Şili de bile fındık üretimi başladı. Dünya değişiyor ama bizim fındığımızın, çalışma şartlarımızın iyi olması bizi diğerlerinden ayıran özellik olması gerekiyor. Şu an biz fındık tarımında komşularımızdan daha öndeyiz fakat üretim miktarı olarak 5-10 yıl sonra onlar da bize yaklaşacaklar. Bu yaptığımız çalışmalar sadece bizim vazifemiz değil. Devletin de vazifesi var, sizlerin de vazifesi var. Hep birlikte çalışırsak belki bundan 5-10 yıl sonra bugünkünden daha iyi duruma geliriz. Değiştirebileceğimiz şeylerin başında çocuk işçiliği geliyor. Çocuk işçiliği bizim için oldukça önemli. Şimdi fındığın bir sürü sorunu var. Verim sorunu ve sosyal sorunları var. Artık fabrikalara fındığı teslim edene kadar da birçok risk faktörünüz var. Ayrıca elimizde olmayan bazı risk faktörleri var. Örneğin iklimler değişmeye başladı. Küresel ısınma tüm dünyanın gündeminde. Son yıllarda yaşanan bu gelişmeler tüm tarım ürünlerini etkiledi.”



Toplantı sunum ve konuşmaların ardından ödül töreniyle devam etti. Sürdürülebilirlik Programı kapsamında Zirai ve Sosyal alanlarda yürütülen çalışmalara destek veren tedarikçilere ödülleri verildi. "Sürdürülebilirlik Programı-Zirai Faaliyet" kategorisinde 2017 yılında zirai alanda düzenlediği üretici eğitimleriyle ve İyi Tarım Uygulamaları Projesine üreticileri ile birlikte verdiği değerli katkılarıyla Yüksel GÖL bu ödülü almaya hak kazanmıştır.

"Sürdürülebilirlik Programı-Sosyal Faaliyet" kategorisinde 2017 yılında sosyal alanda düzenlediği işçi ve üretici eğitimleriyle Murat BOZKURT bu ödülü almaya hak kazanmıştır. "Sürdürülebilirlik Programı-Onur Ödülü" kategorisinde 2017 yılında,



programa aynı yıl içerisinde dahil olmasına rağmen yaklaşık 200 üreticiye eğitim verilmesini sağlayan ve ilk yıldan İyi Tarım Uygulamaları projesine üreticileriyle birlikte destek vererek Yılmaz AKERİK bu ödülü almaya hak kazanmıştır. Şimdi "Sürdürülebilirlik Programı-Özel

Ödülü" kategorisinde 2017 yılında bölgemize, yurtdışından gelen müşterilerimizle birlikte kendisine ve üreticilerinin bahçelerine yaptığımız yoğun ziyaretlerde bizi en iyi şekilde ağırlayarak Emrullah ÇATALAHMETOĞLU bu ödülü almaya hak kazanmıştır.

Ayrıca Sürdürülebilirlik Programı'nda yer alan tüm tedarikçilere teşekkür belgesi verildi. Teşekkür belgesi Yüksel GÖL, İlhan YILDIZ, Yılmaz

AKERİK, Murat BOZKURT, Bahri KAÇAR, Emrullah ÇATALAHMETOĞLU, Sevgi DEMİR, İbrahim DEMİR, Taner DEMİR, Olgun KAÇAR, Ümüt Can GENÇ, ve Ahmet TOPKAYA'ya sunulmuştur. Toplu çekilen fotoğrafın ardından toplantı akşam yemeği ile son buldu.



Tüm Dünyada Büyük Ses Getiren Gıda Sürdürülebilirlik Endeksi 2017 Yılı Sonuçları

Geçen yıla göre hızlı bir ilerleme kaydeden Türkiye 34 ülke arasında 15. sırada yer aldı.

Barilla Gıda ve Beslenme Vakfı'nın (BCFN), The Economist Intelligence Unit (EIU) iş birliğiyle hayata geçirdiği "Gıda Sürdürülebilirlik Endeksi"nin 2017 verileri açıklandı. Dünya nüfusunun üçte ikisini ve gayrisafi küresel hasılanın yüzde 85'ten fazlasını temsil eden endeks, aralarında Türkiye'nin de yer aldığı 34 ülkede gıda ve beslenme sürdürülebilirliğini ölçtü. Endekste ilk sırayı Fransa alırken, Birleşik Arap Emirlikleri ise sonuncu oldu. Geçen yılki ilk endekste 25 ülke arasında 55 puan ile 19'uncu sırada bulunan Türkiye bu yıl daha iyi bir performans göstererek 15'inci sırada yer aldı. Gıda ve beslenme çalışmalarıyla ilgili konuşan BCFN Başkanı Guido Barilla; "Gıda Sürdürülebilirlik Endeksi; üretim, tüketim ve hatta gıda israfına karşı mücadele açısından, gıdalarla mümkün olan en sürdürülebilir ilişkiyi sağlamak için üzerinde çalışmamız gereken alanları belirlemekte yararlı bir araç olduğunu kanıtladı. Bu aracı geçen yıla kıyasla daha isabetli ve geniş kapsamlı hale getirmek için çalıştık. Ayrıca uzmanların, politika yapıcıların araştırmalara ve kararlarına nasıl yön verebilecekleri konusunda daha iyi fikir edinmesi de sağlanıyor." dedi.

Fransa: Gıda Kayıpları ve Atıklar Alanında Dünyaya Öncülük Ediyor

Sürdürülebilir tarım, beslenme sorunları ve gıda israfı olmak üzere üç temel konuda, 58 kriter üzerinden yapılan değerlendirmeye hesaplanan GSE'nin lideri bu yıl da değişmeyerek Fransa oldu. İkinciliği Japonya, üçüncülüğü ise Almanya aldı. Fransa, özellikle gıda kayıpları ve atıkları kategorisinde yüksek performans sergiledi. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün tahminlerine göre küresel olarak üretilen tüm yiyeceklerin üçte biri kaybediliyor veya atılıyor. Bu yılki endeksin yüksek performanslı ülkeleri arasında Japonya, Almanya, İspanya, İsveç, Portekiz, İtalya, Güney

Kore ve Macaristan da gösterildi. Listenin ilk 10'unda yer alan ülkelerde genel olarak gıda atıkları ve kayıpları, zirai uygulamalarda çevrenin korunması, tarımda inovasyonlar, beslenme eğitimi gibi konularda hem güçlü hem de etkin hükümet politikaları uygulandığına dikkat çekildi.

Türkiye Dersine Çalışmış!

Türkiye, geçen yıl 25 ülkenin yer aldığı endekste 55 puan ile 19'uncu olmuşken, bu yıl 34 ülke arasında 61 puan ile 15'inci sırada yer aldı. Türkiye, gıda kayıpları ve atıkları başlığında



ortalama bir puan alırken, dağıtım düzeyindeki çözümlerde düşük, son kullanıcı düzeyinde ise nispeten yüksek performans gösterdi. Türkiye, bu yılki endekste en yüksek puanı sürdürülebilir tarım kategorisinde elde etti. Su yönetimi ve su çekilmesinin sürdürülebilirliği ve hava kategorilerinde yüksek puan alan Türkiye, gıda kaybı ve atıkları kategorisinde de son kullanıcı düzeyinde daha iyi performans gösterdi. Ancak,

dağıtım seviyesindeki kayıplara yönelik çözüm başlığında zayıf kaldı. Endeksin 'beslenme sorunları' başlığında ise Türkiye "aşırı beslenme ve fast food restoranı başına düşen insan sayısındaki artış" nedeniyle ancak orta düzeyde puan alabildi.

"GSE, GIDA SİSTEMİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İÇİN ETKİLİ BİR ARAÇ"

The Economist Intelligence Unit Genel Yayın Yönetmeni Martin Koehring bu yılki araştırma konusunda; "Sürdürülebilir gıda sistemleri ile 2030 itibarıyla açlığın ortadan kaldırılması, gıda güvenliğinin ve daha iyi beslenmenin sağlanması, sürdürülebilir tarımın öne çıkarılması hedefleniyor. Buna karşın, iklim değişikliği, hızlı kentleşme, turizm, göç akışları ve daha batılı beslenmeye geçiş gibi büyük küresel gelişmeler, gıda sistemleri üzerinde baskı yaratıyor." dedi.



Hasan Uğur Çebi,
ÇEBİ Fındık Yönetim Kurulu Başkanı



ÇEBİ FINDIK OLARAK ÜRETİCİ MERKEZLİ YAPIMIZDAN ÖDÜN VERMİYORUZ

İstikrarın olmazsa olmazı güçlü ve üreten üretici modelidir.

ÇEBİ Fındık Yönetim Kurulu Başkanı Hasan Uğur Çebi'den yaptıkları hakkında, fındık üretiminde ve sektörün gidişatındaki görüşlerini aldık.

Şirketin ilk kuruluş öyküsünü anlatır mısınız?

ÇEBİ; 1930 yılında dedemiz merhum Hasan Çebi'nin kurduğu ilk fındık fabrikası ile ticari faaliyetine başlayan bir işletmedir. Bugün üçüncü kuşak yönetiminde 87. yılımızı yaşıyoruz. Hasan dedemin üretici merkezli duruşu bizlerin anayasası olmuş. Bugün üçüncü kuşak temsilciler olarak bizler de "ÖNCE ÜRETEKEN VE ÜRETİCİ" demeye devam ediyoruz.

Yeni yatırım ve büyüme çalışmalarınız var mı?

2012 yılının sonunda başladığımız bir entegre fındık işleme tesis yatırımımız var. 2014 yılında toplam yatırımın yüzde 90'lık kısmını tamamladık; ancak şu an için faaliyete geçmedi. Faaliyete geçtiği zaman fındığın diğer türevleri olan kavrulmuş, kıyılmış, dilimlenmiş fındık ile fındık unu ve fındık püresi üretilebilecek.

Fındıkta her yıl bir rekor ve fiyat tartışması olur. Son iki yılda nasıl bir süreç yaşanıyor?

2016 yılı ilkleri yaşadığımız bir yıl oldu. Bir önceki yılın mahsulünün çoğu üretici tarafından evinde ya da depolarda muhafaza edildi. Sezon başında 12 liradan 15

lira seviyesine çıkan fiyatlar manidar bir şekilde 9 lira seviyelerine kadar geriledi. Bu düşüş piyasadaki birçok oyuncunun beklemediği bir durumdu. 2009 yılında başlamış olan serbest piyasa ekonomisine de devlet eliyle bir şekilde müdahale edilmiş oldu. Bu yıl sezon başında oluşan 8 – 8,5 TL'lik fiyat üretici kesiminde büyük tepkilere yol açtı. Bugün itibarı ile üreticinin elindeki fındığın yüzde 70'inin satıldığını düşünüyoruz.

Fındık üretiminin gelişmesi için sizce neler yapılması gerekir?

Verimi arttırıcı ve on yıl içinde bahçelerin gençleşmesini sağlayacak modelin uygulamaya konulması gerekir. Dönüm başı 300 kg hedefi açıklanmalı ve bu süre zarfı içinde buna yönelik eylem ve destek planı uygulanmalıdır. Böylece üretimde verime odaklı çalışma yapılmış olur. Öncelikle üreticinin güçlü, bahçesinin başında duran ve üreten haline gelmesi gerekiyor. Fındık gerçekten Türk tarımının tartışmasız milli ürünüdür. Ve bu sistemlerin de çok ciddi bir şekilde üst makamlarca denetlenmesi gerekmektedir.

Peki ihracatçımızın, sanayicimizin dış pazara açılma performansı yeterli mi?

İnanın, yeni nesil ve yeni sanayici arkadaşlarımız gerçekten her pazarda mal satmak için uğraşıyorlar. Bugün Ortadoğu pazarına 10 yıl öncesine göre 10 kat

daha fazla fındık satıyoruz. Uzak Doğu'ya gidiliyor ve fındık satmak için gereken her türlü çalışma yapılıyor. Avrupa pazarının doymuşluğu sektörün temsilcilerini diğer pazarlara da yönlendiriyor. Ortadoğu pazarına Arabistan'a fındık satıyoruz. Yani yeni pazarlar konusunda iş adamlarımız sürekli bir mücadele içinde.

Ticaret Borsaları bölgede fındık fiyatlarını ilan edemiyor. Bu uygulama sorun yaratıyor mu?

Borsanın varlık amacı zaten fiyat yazmaktır. Borsaların fiyat yazması suç değil, yazmaması suçtur. Siz o tescilli borsada yazılan rakamı referans almak zorundasınız. Yani siz bir şekilde üreticinin bilgi alma özgürlüğünü de elinden alıyorsunuz.

Lisanslı depo yine gündemde. Siz bunun çözüm olacağını düşünüyor musunuz?

Giresun'da hayata geçirilen lisanslı depoculuk uygulaması gerçekten çok modern ve çok güzel. Biz bunları firmalar olarak da yapabiliriz. Lisanslı depoculuğun yapılmasından ve yaygınlaşmasından ziyade öncelikle yapılmış olan lisanslı deponun nasıl çalıştığının ve bunun çalışabildiğinin ispat edilmesi lazım. Türkiye'nin en önemli tarım ihrac ürünü olan fındıkta bile kuralların konulamaması olması sektörün tüm paydaşlarını tehdit etmektedir.

Prof. Dr. Nevzat ARTIK

Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü/ANKARA
Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü/ANKARA

Prof.Dr. Ufuk Tansel ŞİRELİ

Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi
Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü/ANKARA
Ankara Üniversitesi Gıda Güvenliği Enstitüsü/ANKARA



MEYVE SUYUNDAKİ BİLGİ KİRLİLİĞİ VE BİLİMSEL GERÇEKLER

Gıda konusunda uzman olmayan kişilerin toplumu hatalı yönlendirmesi; üreticiyi, çiftçiyi ve tüketiciyi, diğer yandan da ülke ekonomisini olumsuz etkilemektedir. Maalesef son yıllarda medyada 'tarım ve gıda sektörü' ile ilgili sağlıklı gıda konusu, çok yoğun olarak tartışılmaya başlandı. Bu noktada tam anlamıyla kavram karmaşasıyla kafaları karıştırma, deyim yerindeyse bir bilgi kirliliği başladı. Ne yazık ki bu bilgi kirliliği giderek de artmaktadır. Bir nevi "bilgi obezitesi" oluşmuş durumda. Bu hem tüketiciyi tedirgin etmekte, hem de tüm gıda satışlarını olumsuz etkileyerek Türk ekonomisine zarar vermektedir.





Tüketicilerin gıda ve gıda güvenliği konusunda aydınlatılması ve bilinçlendirilmesi açısından gıda ile ilgili yayın ve programlar son derece yararlıdır. Ancak "Gıda ve Beslenme" konusunda "gıdaların güvenli üretimi" önemli olduğu kadar "doğru bilgi" ile doğru bilgilendirme de, çok değerli ve önemlidir.

"Meyve suyu içmeyin, içinde koruyucu var!"

Bu söylem hemen hemen herkes tarafından söylenmekte ve tüketicinin tercihlerini ciddi ölçüde değiştirmektedir. Ama gerçekte meyve suyu, ısıl işlemle dayanıklı hale getiriliyor. Bu nedenle sodyum benzoat ve diğer koruyucuların ilavesine gerek yoktur. Proseste yapılan iş; posa, çekirdek, vb. unsurların uzaklaştırılması olup, meyveyi sıvı hale getirme işlemidir. Meyve suyu 100 ml'si yaklaşık 45-60 kcal verir. Söylendiği gibi

aşırı enerji vermez. Vitamin, mineral ve enerji veren bir gıda maddesidir.

"Ambalajlı gıda tüketmeyin!"

Özellikle çeşitli tv programlarında ve sosyal medya organlarında belirli bir kitleye hitap eden kişilerin sıkça kullandığı söylemdir. Aslını anlamak için ambalajın ne olduğunu bilmek gerekmektedir. Ambalaj; gıdanın özelliğini korumak ve muhafaza edebilmek için bir proses gerekliliğidir. Ambalaj; gıdaya herhangi bir bulaşma oluşturmamakta, tam tersine gıdayı doğal hali ile tüketiciye ulaştırmanın en güvenli yoludur. Ve en önemlisi ambalajsız ve açıkta satılan gıdalar risk taşımaktadır.

"Sakkaroz tüketin, fruktoz ve glikoz tüketmeyin!"

Şeker ile ilgili çok ciddi ithamlar ve suçlamalar vardır. Oysaki sakkaroz (toz şeker=pancar şekeri) ısıl işlemle veya

tüketildiği zaman vücutta glikoz ve fruktoza parçalanır. Bu oran %50 glikoz ve %50 fruktozdur. Yani tümüyle hatalı bir söylemdir. Doğal bir gıda olan balda glikoz ve fruktozun oranı yaklaşık aynıdır.

"Etiketinde 'E' olan gıdayı tüketmeyin."

Gıda üretiminde kullanılan tüm bileşenlerin kod ile bildirilmesi söz konusudur. Örneğin meyve suyu üretiminde asitliği düzenlemek ve lezzet vermek amacı ile kullanılan sitrik asit yani limon tuzu, diğer bir ifade ile limon suyundaki ekşiliği veren bileşiktir. Bunu etikette E 330 olarak belirtmek zorunludur. Bu tüm dünyada aynı kodla kullanılmaktadır. Buna karar veren "JECFA" adlı katkı maddeleri komitesidir. Ülkemiz bu komitede etkin şekilde temsil edilmektedir.

GIDALARDA, BİLGİ KİRLİLİĞİNİN TÜKETİCİLERDE YARATTIĞI TRAVMA

Gıda konusunda bilgi kirliliğinin önlenmesinde yapılması gerekenlerden birisi bu konuda yetkin olmayan kişilerin gıda ile ilgili bir veriye veya araştırmaya dayanmayan konuşmaları hem meslek odaları ve hem de RTÜK tarafından izlenmesi, buna uygun davranmayanları etik kurula sevk etmesi ve ceza uygulamasına tabii tutmasıdır.

Meyve suyu konusunda güvenli gıda tüketimi için yapılması gerekenler:

- Ambalajı yırtılmış, bozulmuş ve koruyuculuğu kalmamış ürünler satın alınmamalıdır.
- Satın alınan gıda maddeleri böcek ilacı, naftalin gibi toksik maddelerle, deterjan - dezenfektan gibi temizlik maddeleri ile birlikte taşınmamalı; temasları kesin olarak engellenmelidir.
- Kutusunda şişkinlik, sızma oluşmuş olan ürünler satın alınmamalıdır.



MÜMSAD Yönetim Kurulu Başkanı Metin Yurdağul
ve Genel Koordinatör Ebru Akdağ

BİLİMSEL GERÇEKLER IŞIĞINDA İLETİŞİM YOLCULUĞUNDA 10. YIL

Türkiye gıda sektörünün temsilcileri olarak olumsuz bilgi sağanağı altında kimimiz bir köşede yağmurun dinmesini bekliyor, kimimiz şemsiyesini açarak yağmurdan korunacağını zannederken sele kendisinin de kurban gidebileceği gerçeğini göz ardı ediyor, kimimiz ise fırtınada hedeflediği limana doğru yelken açıyor. Biz yelken açmayı seçenlerdeniz... Gıda sektörüne ve yaratılan korkuyla yanlış seçimler yapan tüketicilere ciddi zararlar veren bilgi kirliliğine karşı organize, stratejisi belirli ve sürdürülebilir bir mücadele gerekiyor. Bu mücadelede olmazsa olmazlar ise bilimsel gerçekler ve etik kurallar ekseninden ayrılmadan ortak hareket bilinciyle ilerlemek. Bu da bizim temel prensibimizi tanımlıyor.

Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği (MÜMSAD), bitki ve meyve çayları, kuru çorba, bulyon ve harçlar, dondurulmuş ürünler, toz tatlı ürünleri ve margarin sektörünün temsilcileri olan firmaları bir çatı altında toplayarak, sektörün gelişmesi için tüm gayretlerin organize olmasını, üreticilerin ve tüketicilerin bilinçlendirilmesine yardımcı olmayı amaçlıyor.

Dernek çalışmalarının etkili olması için tarafsızlık, pazarda rakip olan oyuncuların firma şapkalarını bir kenara koyarak ortak amaçlara odaklanmış bir takım halinde çalışması çok önemli. Buna ek

olarak yaptığımız iletişiminin verimliliği için dışarıda da geniş bir paydaş ağı oluşturmak gerekiyor. Böylelikle hem farklı kesimlerin tecrübelerinden faydalaniyor hem de onlara dokunarak çabalarımızın dalgalar halinde yayılmasını sağlamaya çalışıyoruz. Her geçen gün genişletmeye çalıştığımız paydaş haritamız kapsamında sektörel dernekler, uzmanlık dernekleri, üniversiteler, meslek örgütleri, kamu, bürokrasi ve medya ile ilişki geliştiriyor ve iş birliği yapıyoruz. 2017'yi geride bıraktığımız bu dönem, bizim de bilgi kirliliğine karşı verdiğimiz mücadele yolculuğumuzun 10. yıl dönümü. Bu yolculuğa ışık tutan ise her zaman bilimsel gerçekler olmuştur ve olacaktır.

İletişim, özellikle de içinde bulunduğumuz bilgi çağında, sonu gelmeyecek bir yolculuk. Bu yolculukta hedef kitlemizi bir yerden alıp, amaçladığımız yere götürmeye çalışıyoruz. Günümüzde televizyon reklamcılığı hedeflemesi mantığıyla herkese aynı mesajla ulaşmaya çalışmanın işe yaramadığı ortada. Biz iletişimimizi "etkileşim kurmak", "diyalog oluşturmak" ve "deneyim sunmak" üzerine kurguluyoruz.

Bilgi kirliliğiyle mücadele ve gerçekleri anlatmak için önce hedef kitlelerimizin nasıl bir etki haritası içinde yer aldıklarını ve önceliklerini anlamaya, sonra da her hedef kitleye özel planlamalar ile mesajlarımızı ulaştırmaya çalışıyoruz.

Bu kapsamda tanıtım kampanyaları, PR, üniversiteler ve kamu iş birlikleri, dijital kanallar ve uzman iletişimi yapıyoruz.

Yolculuğumuzun 10. yıl dönümünde yerel basın buluşmaları, uzman iletişimi turnesi ve üniversite konferanslarıyla yüz yüze iletişimde gezdiğimiz şehir sayısı 30'a ulaştı. Yaptığımız etkinlikler ile 3.850 diyetisyen, 2.230 doktor, 6.000 öğrenci, 500 gıda mühendisi akademisyene ulaştık. Bunlara ulusal ve yerel basın ile dijital kanallar üzerinden ulaştığımız kitleleri de eklersek iletişim bulutumuzun çok daha büyük olduğunu söyleyebiliriz. Yine de çabalarımızın iletişim okyanusunda büyük bir yer kaplamadığını bilmekle beraber, her bir damlanın önemine de gönülden inanmaktayız.

Sonuç olarak; gıda sektörünün tüm bileşenleri için bilgi kirliliği ile mücadele, stratejisi yol boyunca sürekli yenilenmesi gereken kaçınılmaz bir görev ve hiç bitmeyecek bir yolculuk. Bu yolculukta sektör derneklerinin bilimin ışığında liderlik rolünü üstlenmesinin başlıca sorumluluklarından ve etkisinin de yüksek olduğu inancıyla çalışmalarımızı sürdürmekteyiz. Paulo Coelho'nun dediği gibi "Sadece güneşli günlerde yürürsen hedefe ulaşamazsın". Aksine hava raporlarının sürekli olumsuz bilgi sağanağını işaret ettiği bu günlerde, ancak yürümeye devam ederek hedefe yaklaşabiliriz.

**17-20
OCAK
2018**

ANFAŞ'ın
Büyüyen Alanında
HotelEquipment®
Fuarı ile EŞ ZAMANLI

ATSO - Antalya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından iş birliği ve ANFAŞ'ın yurt dışındaki acenteleri aracılığıyla; Almanya, Arnavutluk, Bosna Hersek, Brezilya, Bulgaristan, Çin, Estonya, Hırvatistan, Hindistan, Irak, İran, Karadağ, Kosova, Letonya, Litvanya, Makedonya, Sırbistan ve Tunus'tan profesyonel ziyaretçi ve alım heyetleri katılımcılarla bir araya getirilecektir.

Ekonomi Bakanlığı, TOBB - Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği ve ATB - Antalya Ticaret Borsası aracılığıyla; hedef illerdeki ticaret ve sanayi odalarından sektör profesyonelleri, katılımcılarla bir araya getirilecektir.



BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR.



ANTALYA: 0242 462 2000
İSTANBUL: 0212 213 3625

www.anfasfoodproduct.com
info@anfasfoodproduct.com

ANFAS
Antalya Fuarlık İletişim ve Yatırım A.Ş.

Yrd. Doç. Dr. Başar UYMAZ TEZEL

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Bayramiç Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Bölümü

Doç. Dr. Pınar ŞANLIBABA

Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü



GIDA KAYNAKLI PATOJENLERİN BELİRLENMESİNDE YENİLİKÇİ YAKLAŞIMLAR: NANOTEKNOLOJİ

İnsanın beslenme alışkanlıklarında yüzyıllardır süregelen bir değişim söz konusudur. Aslında beslenme alışkanlıklarında meydana gelen bu zorunlu değişimler beraberinde yeni yaşam şekillerinin, sınırlarının, kültürlerinin ve teknolojilerinin de evrilmesine neden olmaktadır. Avcı-toplayıcı beslenen insan, geniş yaşam sınırlarına ve besin kaynaklarına sahipken tarım devrimiyle daha dar yaşam ve besin kaynaklarıyla yetinmek zorunda kalmıştır. Muhtemelen avcı-toplayıcı toplumların sahip oldukları zengin menü, mevsimsel değişimlerin getirdiği sınırlamalara rağmen, avladıkları ya da topladıkları besinleri sonraki günler için saklama kaygısı duymamıştır. Ancak tarımla birlikte yerleşik yaşama geçen toplumlar yetiştirdikleri ürünleri, sonraki dönemler için de saklayabilme kaygısı duymaya başlamıştır. Gıdaların uzun süre korunması ve saklanması sürecini başlatan bu değişim, sanayi devrimiyle farklı bir boyut kazanmıştır. Artık toplumların büyük bir kısmı, kendi besin kaynaklarını sahip oldukları yaşam sınırları içinde yetiştirmek yerine, dışarıdan sağlamak zorunda kalmıştır. Dünyanın artan nüfusu, yerkürede tarıma uygun arazilerin sınırlayıcılığı/azalması, iklim değişikliği gibi faktörler de göz önüne alındığında büyük çiftliklerde yetiştirilen bitki ve hayvanlardan temin edilen gıdaların en verimli şekilde işlenmesi bir zorunluluktur. Yerkürede yaşayan her insanın gıdaya ihtiyacı vardır. Bu gıdaların tüketicinin tabağına ulaşmaya kadar geçen sürede sağlıklı kalması gıda sanayinin diğer önemli bir sorumluluğudur. Mikrobiyel tehdit ise güvenli gıda üretimi/tüketimindeki en büyük sorundur. Yerkürede yaşayan her insanın güvenli gıdaya da ihtiyacı vardır.

Patojen mikroorganizmalarla veya toksinleriyle kontamine gıda ve/veya suların tüketilmesine bağlı olarak her yıl on milyonlarca insan etkilenmektedir. Gıda kaynaklı hastalık etkeni mikroorganizmalar ile toksinlerinin gerek üretim sürecinde gerekse sonrasında güvenilir ve hassas bir şekilde tespit edilmesi gerekmektedir. Geleneksel analiz yöntemleri, seçici büyüme ortamı üzerinde toplam hedef hücre sayımına dayanırken daha yenilikçi yaklaşımlar ise antijen veya nükleik asit bazlı tespit yöntemlerine odaklanmaktadır. Uzun yıllardır kullanılmakta olan klasik kültürel yöntemler gıdalarda potan-

siyel patojen mikroorganizmaların doğru ve spesifik tespitine olanak sağlamasına rağmen; bu yöntemlerin zaman alması ve yetersiz besin ortamı veya uygun olmayan oksijen, ısı, ışık gibi stres koşullarında mikroorganizmaların kültüre alınamamaları gibi bazı sınırlayıcı faktörleri de bulunmaktadır. Mikroorganizmalar, sahip oldukları farklı stres ortamlarına uyum sağlayabilme kapasiteleri nedeniyle sürekli değişmektedirler. 1970'li yılların başından itibaren daha hızlı ve hassas analizler için enzim işaretli immuno reaktiflerle, spesifik antijen antikör reaksiyonlarının tespiti prensibine dayanan ELISA testleri geliştirilmeye başlanmıştır. Bununla beraber mikrobiyel numunelerden izole edilen nükleik asit (DNA ve RNA) miktarlarının artırılması prensibine dayanan Polimeraz Zincir Reaksiyonu (PZR) tekniklerinin geliştirilmesiyle, patojenlerin belirlenmesinde mükemmel özgüllük ve hassaslık sağlanmıştır. Ne var ki, PZR'a dayalı moleküler tekniklerin birçok pahalı reaktif, özel olarak tasarlanmış primer, gelişmiş laboratuvar alt yapısı ve uzmanlaşmış personel gereksinimi gıdalarda bulunan mikroorganizmaların üretim yerinde ve gerçek zamanlı izlenebilirliğini sınırlamaktadır.

Güncel yaklaşım ise Mikro ve Nano ölçekli biyosensörlerin kullanımıdır. İlk defa 1990'larda Manz ve arkadaşlarının kullanmaya başladığı Lab-on-a-chip (LOC) kavramı (biyomedikal mikro-elektromekanik BioMEMS veya nanometre BioNEMS sistemler olarak da adlandırılmaktadır) birkaç büyük laboratuvar cihazının veya testlerinin, tek bir özlü birime entegre edildiği, otomatik numune hazırlama ve mikroorganizma sayımını sağlayan; akışkanlar mekaniği, fizik ve mikro/nano teknolojilerinin bir araya getirildiği sistemleri tanımlamaktadır. Mikro ve nano ölçekli teknolojiler, bilgisayar çiplerin ve elektroniklerin üretiminde kullanılan yarı iletkenler ile sensörler, biyolojik sensörler, biyomedikal cihazlar ve optikler gibi pek çok uygulamadan köken almaktadır.

Mikroteknoloji 1-100 µm (10⁻⁶-10⁻⁴ m) ölçeğindeki cihazlar ve sistem bileşenlerini içerirken, nanoteknoloji tipik olarak 1-100 nm boyutlarındaki bileşenleri (10⁻⁹-10⁻⁷ m) içermektedir. Bu bağlamda mikro ve nanoteknolojiler hem çip tabanlı teknolojileri hem de mikro veya nanomalzemeleri (nanoparti-

küller, mikropartiküller, kuantum noktalar, vb.) içermektedir. Nanomalzemelerin fiziksel ve kimyasal özellikleri makroskopik muadillerinden oldukça farklıdır. Bunun iyi bir örneği yarı iletken kadmiyum selenit ve kurşun selenit gibi yarı iletken malzemelerden sentezlenen, yüksek derecede florasan ve optik uyarım özelliklerine sahip kuantum noktalarıdır. Grafen, geleneksel metal iletkenlere göre üstün iletkenliğe sahip, π -bağlı karbondan oluşan, atomik olarak ince tabaka benzeri bir nanomateriyaldir. Fullerenes, C60 veya karbon nanosferleri olarak da bilinirler, aynı zamanda benzersiz elektrik özelliklerine sahip tek katmanlı π -bağlı karbon küreleridir. Karbon nanotüpleri, π -bağlı karbon tabakalarının bir boruyu andırdığı, temelde uzatılmış, grafenin silindirik formlarıdır. Bu materyallerin hepsi sahip oldukları son derece yüksek iletkenlik, yüksek mukavemet ve yüzey temelli etkileşimlere karşı yüksek hassasiyet özellikleri nedeniyle geniş bir şekilde araştırılmaktadır. Ancak bu materyallerin kullanımındaki en önemli zorluk oldukça inert olmalarıdır.

Nano ölçekli boyutlara sahip bir bileşen içeren sensörler olarak da tanımlanabilen nanosensörler, tipik olarak hedef organizmalardan: (1) nükleik asitlerin (DNA veya RNA), (2) tüm/sağlam hedef organizmaların veya (3) hedef organizmalara özgü antijen, toksin, veya metabolitlerin saptanması prensibine dayanmaktadır. Yüksek hassasiyet düzeyleri, analiz için gerekli numune ve reaktif miktarını indirgemesi, algılama/işlem süresinin azaltılması ve laboratuvar dışında da kullanılabilir olması bu teknolojileri gıda patojenlerinin belirlenmesinde avantajlı kılmaktadır. Nano ölçekli biyosensörlerin sıralanan bu özellikleri patojenlerin gıda üretimi sırasında tespiti için idealdir. Dahası, birden fazla patojenin tek bir cihazda veya tek bir testte saptanması, sürveyansını kolaylaştırabilir. Örneğin, 10 mikroorganizma için 10 ayrı zenginleştirme ve/veya selektif/diferensiyel besiyeri ile saptama yapmak yerine, bu adımlar, tüm mikroorganizmaların tek bir analizle tespitini mümkün hale getirilebilmektedir.

Mikro akışkan kanallarda çok küçük hacimlerde laminar akış sağlayabilen ve uygun tasarımıyla nanobiyosensörlerle donatılan LOC sistemleri, küçük numune hacmi gerektirmesi kompakt, taşınabilir ve imalatının ucuz olması ile yüksek derecede proses kontrolü sağladıkları için avantajlıdır. Çevresel analizler, genomik çalışmalar, ilaç keşfi, tıbbi teşhisler ve hücre kültürü ile hücre analizi için de uygun olan bu cihazlar çiftliklerde, su işleme tesislerinde ve gıda işleme, paketlenme, depolama alanları da dâhil olmak üzere gıda endüstrisinde üretimin birçok noktasında hızlı ve yerinde patojen tespiti için idealdirler.

Dünya Sağlık Örgütü, 2014 verilerine göre, birçoğu çocuk olmak üzere 2,2 milyon insanın su ve/veya gıda kaynaklı hastalıklardan dolayı öldüğünü bildirmektedir. Gıda kaynaklı

hastalıklar arasında özellikle norovirüs, *Campylobacter* spp. ve *Salmonella enterica*'nın neden olduğu ishal ilk sırayı almaktadır. Amerika Birleşik Devletleri'nde her yıl 48 milyon insanın gıda ve/veya su kaynaklı hastalıktan etkilendiği; 130.000 vaka hastanede tedavi alıp iyileşirken, 3000 den fazla vakanın ise ölümle sonuçlandığı rapor edilmektedir. Kanada'da 4 milyon; Avustralya'da 4.1 milyon; Birleşik Krallık'ta 1 milyon; Avrupa Birliği'nde ise 320.000'den fazla gıda kaynaklı hastalık vakası bildirilmektedir. Dünyanın birçok yerinde hijyenik tekniklerin uygulanması ve suyun klorlanması yoluyla Salmonellosis vakalarının ortaya çıkışı başarılı bir şekilde kontrol altına alınmış olmasına rağmen Güneydoğu Asya, Güney Pasifik ve Sahra altı Afrika gibi sağlık bakımından kötü koşullara sahip bölgelerde hâlâ büyük bir sorun olmaya devam etmektedir. Asya'nın birçok bölgesinde *Salmonella* sürveyansının eksik olmasına rağmen vaka sayısı 22.8 milyon olarak tahmin edilmekte, ölümle sonuçlanan olgu sayısının ise 37.600 olduğu bildirilmektedir. Afrika'ya baktığımızda ise gıda kaynaklı enfeksiyonların bildirim ve taramalarında eksiklikler bulunmakla birlikte 3-5 yaş arası çocuklarda Salmonellozisin yıllık insidensi tahmini her 100.000 çocukta 175-388 vaka olarak bildirilmektedir. Afrika'da HIV ile enfekte birey sayısı ile *Salmonella* arasında bir bağlantı olduğu düşünülmekte ve 100.000 HIV-infekte yetişkinin 2000 ila 7500'inin *Salmonella*'dan etkilendiği rapor edilmektedir. Dünya genelinde gıda güvenliği konusunda farkındalığın artırılması anlamında büyük ilerlemeler kaydedilmesine, gıda güvenliğinin sağlanması için kalite kontrol programları geliştirilmesine ve bu anlamda yasal zorunluluklar ile net sınırlar çizilmiş olmasına rağmen zararlı mikroorganizmalar veya kimyasal bileşikler içeren gıda tüketimine bağlı ölümler ne yazık ki halen çok fazladır. Bu gerçekler doğrultusunda gıdalarda patojen kontaminantları ve toksinlerini en kısa sürede tespit etmek için güvenilir, hassas, çok yönlü, yüksek verimli, taşınabilir ve otomatikleştirilmiş yeni teknolojilerin geliştirilmesi bir zorunluluktur.

Bilimin Erdem'i her zaman insandır.

Yerkürede yaşayan her insanın gıdaya ihtiyacı vardır.

Yerkürede yaşayan her insanın güvenli gıdaya ihtiyacı vardır.

REFERANSLAR:

1. Franczek C.F. and Yoon J.Y. (2016) Detection of Foodborne pathogens using biosensors. *Antimicrobial Food Packaging*.
2. Cady N.C., Fusco V., Maruccia G., Primiceri E. and Batt C.A. (2017) Micro- and Nanotechnology based approaches to detect pathogenic agents in food. *Nanobiosensors*.
3. Kulshreshtha N.M., Shrivastava D. and Bisen P.S. (2017). Contaminant sensors: Nanotechnology based contaminant sensors. *Nanobiosensors*.
4. U.S. Centers for Disease Control and Prevention (CDC), 2011-2014. *Estimates of Foodborne Illness in the United States*.



Elif Demir Benzet
Gıda Mühendisi

COĞRAFI İŞARETLERİN KULLANIMI VE AMBLEMİ



Coğrafi işaretleme tüm dünyada etiketlerde yerini alarak tüketicilerin tercihlerini büyük ölçüde etkilemektedir. Özellikle farklı bölgelerde, ülkelerde üretilmiş ürünler tüketicilerde heyecan yaratmaktadır. Bu sayede de tüketicinin alışveriş tercihi olumlu yönde etkilenmektedir. Bu konuda ülkemizde de çalışmalar yürütülmektedir. Son yapılan düzenlemeye göre 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununa dayanılarak hazırlanan ve 29 Aralık 2017 tarihli Resmi Gazete’de yayınlanan Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Amblem Yönetmeliği ürün etiketlerinde belirtilmesi gereken coğrafi işaret şekillerini açık bir şekilde

göstermektedir. Coğrafi işaretlerin diğer sınai mülkiyet haklarından farkı ise tek bir üreticiyi değil, belirli şartlar altında üretim yapan kişilerin tümünü korumasıdır. Böylelikle etikette belirtilen amblemle sahte ürün oluşumunun da önüne geçilmiş olmaktadır.

Coğrafi işaret ülkemizde halk arasında sıkça kullanılmaktadır. Kars kaşarı, Malatya kayısı, Ayvalık zeytinyağı gibi... Özellikle gıda maddelerinde üründe lezzet ve kalite garantisini tüketiciye vermek için üreticiler için de tercih sebebi olmuştur. Coğrafi işaretler ürünün kalitesinin korunmasına, bilinen özelliklerle üretimin yapılmasına yani sahteciliğin önlenmesine, üreticinin

korunmasına ve ülkemizin milli ve kültürel değerlerine katkı sağlamaktadır. Özellikle ürünlerde sürdürülebilir kalite sağlanmasının yanında doğallık, biyo-çeşitliliğin korunması, geleneksellik, bölgesel kalkınma ve dünya pazarında rekabet coğrafi işaretin avantajları arasındadır. Coğrafi işaretler sadece yöresel ürünler için değil farklı ülkelerden, hatta kıtalardan olan ürünlerin tüketici tarafından kolayca fark edilebilir olmasını sağlamaktadır. Böylece uluslararası pazarda da etkisi çok büyüktür.

Coğrafi işaret, temel olarak bir yöresel ürün adını ifade eder. Bu anlamda coğrafi işaret, belirgin bir niteliği bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan,



bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü tanımlayan sınai mülkiyet hakkıdır. Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılmaktadır.

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre özelliklerini bu coğrafi alana özgü unsurlardan alan, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tümü bu coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşen ürünler menşe adı olarak tanımlanır. Menşe adları sadece ait oldukları coğrafi bölgede üretilirler. Çünkü ürün, niteliklerini ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilir. Menşe adına Ayvalık Zeytinyağı, Malatya Kayısı, Elazığ Öküzgözü Üzümü, Taşköprü Sarımsağı, Afyon kaymağı örnek gösterilebilir.

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, bölge veya ülkeden kaynaklanan, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından bu coğrafi alan ile özdeşleşen, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az biri belirlenmiş coğrafi alanın sınırları içinde yapılan ürünleri tanımlayan adlar mahreç işaretidir. Mahreç işaretlerinin, ürünün özelliklerinden en az biri o yöreye ait olmakla birlikte, yöre dışında da üretilmesi söz konusudur. Ürünün yöre ile bağı sadece ünü de olabilir. Mahreç işaretine Antep Baklavası, Adana Kebabı, Siirt battaniyesi, Isparta halısı, Çorum leblebisi, Afyon sucuğu, Türk lokumu, Hatay künefesi örnek gösterilebilir.

Bu iki coğrafi işaretin haricinde geleneksel ürün adı da etiket bilgisinde amblem olarak gösterilebilmektedir. Piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlardır. Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanma ve geleneksel ham madde veya malzemeden üretilmiş olma şartlarından en az birini sağlaması halinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi bir sınırlama yoktur. Geleneksel ürün adına örnek olarak aşure, pastırma ayran gibi ürünler verilebilir.



Merih KORKUT

Gıda Mevzuatındaki Yeni Düzenlemelere Kısa Bir Bakış

27 Ekim 2017 tarihli Resmi Gazete’de kanatlı hayvan eti üretimi yaptıran entegre firmalar ile bu firmalara sözleşmeli olarak üretim yapan gerçek ve tüzel kişiler veya temsil yetkisine sahip üretici birlikleri arasındaki sözleşmeli üretimin belirli usul ve esaslar çerçevesinde düzenlenerek, üretimde sürdürülebilirliğin sağlanması, standartlara uygun ürün elde edilmesi ve plânlı üretim yapılmasına yönelik, firma ile üreticinin uyması gereken kuralları belirlemek amacıyla “Kanatlı Hayvan Eti Üretiminde Sözleşmeli Üretime İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelik” yayımlandı.

28 Ekim 2017 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan “Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Kontrolüne Tabi Belirli Ürünlerin Girişine Yetkili Gümrük İdareleri İle Resmi Kontrollerini Yapmaya Yetkili İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerinin Belirlenmesine Dair Tebliğde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ” ile gıda, gıda

ve yem sanayiinde kullanılan bitkisel ürünler ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin ithalatında, gıda ve yem güvenilirliğine ilişkin resmi kontrolleri yapmakla yetkili olan il gıda, tarım ve hayvancılık müdürlüklerine Kars ve Zonguldak Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlükleri de eklendi.

3 Kasım 2017 tarihli Resmi Gazete’de kakao çekirdeği, kakao nibi, kakao kitlesi, kakao keki dahil kakao ve çikolata ürünlerini kapsayacak şekilde hazırlanan “TGK Kakao ve Çikolata Ürünleri Tebliği” yayımlandı. Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girmekle beraber bu tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 31 Aralık 2018 tarihine kadar tebliğ hükümlerine uymak zorunda, uyum sürecinde ise TGK Kakao ve Kakao Ürünleri Tebliği ile TGK Çikolata ve Çikolata Ürünleri tebliği hükümlerine uymakla mükellefler.

24 Kasım 2017 tarihli Resmi Gazete’de “TGK Yumurta Tebliği’nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ” yayımlandı. Tebliğ değişikliği ile doğrudan insan tüketimine veya gıda sanayinin kullanımına sunulan A sınıfı yumurtanın organik yetiştiricilik, free range (açık dolaşıma erişim) yetiştiricilik, kümeste kafessiz yetiştiricilik ve kafesli yetiştiricilik olarak damgalanması kuralı getirildi. Üzerinde yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası yazılmamış olan A sınıfı yumurta toptan veya perakende olarak satışa arz edilemeyecek. Ayrıca yetiştirme metodu kodunun ne anlama geldiği de A sınıfı yumurtanın etiket bilgilerinde açıklanmak zorunda (Örneğin; 0: organik yetiştiricilik, 1:free range (açık dolaşıma erişim) yetiştiricilik, 2:kü-meste kafessiz yetiştiricilik ve 3:kafesli yetiştiricilik gibi). Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri için uyum sağlama süresi ise 16 Nisan 2018 olarak belirlenmiştir.



1 Aralık 2017 tarihli Resmi Gazete’de ise “TGK Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği’nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ” yayımlandı. Bu tebliğ değişikliği ile doğrudan tüketime sunulacak olan ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri en az 200 gram ağırlıktan başlayarak 10’ar gram arttırılmak suretiyle üretilecek, toplu tüketim yerleri için ise sözleşme ve taahhütler çerçevesinde muhtelif ağırlıklarda ekmek üretilebilecek. Ekmek gramajı ile ilgili yapılan bu düzenleme ile ekmek israfının önlenmesi hedeflenmiş olup ekmek ve ekmek çeşitleri üreten gıda işletmecileri 1 Ocak 2018 tarihinden itibaren gramajla ilgili belirlenen kurallara uymak zorundalar.

21 Aralık 2017 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan “Gıda İşletmelerinin Kayıt Ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik” ile gıda işletmelerinde çalıştırılması zorunlu personelden

meslek odası bulunan meslek mensupları için bağlı olduğu meslek odasından ilgili işletmede çalıştığına dair belge almaları yerine meslek odasına kayıtlı olduğuna dair belge aranması koşulu getirildi.

21 Aralık 2017 tarihli Resmi Gazete’de piyasaya sürülen bütün ambalajları ve bu ambalajların atıklarını kapsayan “Ambalaj Atıklarının Kontrolü Yönetmeliği” ve “TGK Aroma Vericiler Ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik” yayımlanmıştır. Bu yönetmelik değişikliği ile (16.071) FL numaralı 4,5-epoxydec-2(trans)-enal adlı aroma verici maddenin piyasaya arz edilmesi ve gıdaların üretiminde kullanılması yasaklanmış olup bu aroma verici maddeyi içeren bir gıdanın ithalatına da izin verilmemektedir.

24 Aralık 2017 tarihli Resmi Gazete’de yayımlanan 696 sayılı KHK ile Şeker Kurumu ve Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurumu kapatılmış olup bu kurumlar tarafından yürütülen iş ve işlemler Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yürütülecektir. Devir işlemlerinin tamamlanması için 6 aylık bir süre öngörülmüştür. Bu süre zarfında ilgili kanunlar uyarınca yürürlüğe konulan mevcut düzenlemelerin uygulanmasına devam edilecektir.

30 Aralık 2017 tarihli Resmi Gazete’de “Etil Alkol ve Metanolün Üretimi İle İç ve Dış Ticaretine İlişkin Usul ve Esaslar Hakkında Yönetmelikte Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmelik” yayımlanmış olup yönetmelik değişikliği ile evsel kullanım amaçlı etil alkol içine mutlak alkol miktarı üzerinden 1,2 g/100 l olacak şekilde denatonyum benzoat katılması koşulu getirilmiş, bu şekilde evsel kullanım amaçlı etil alkolün gıda amaçlı kullanılmasının önüne geçilmiştir.



Ayşe Gülnihal KAHRAMAN

ADİYAMAN'DAN ETLİ, SÜTLÜ, TATLI

Türkiye'nin lezzet haritasını rehber edindiğimiz etli, sütlü, tatlı köşemizde bu sayı Adıyaman lezzetlerini konuşacağız. En eski yerleşim yerlerinden olan Adıyaman ilinin yemek kültürünün zenginliğinden bahsetmeden edemeyeceğim. Güney Doğu Anadolu bölgesinde yer alan Adıyaman'ın yemek kültürü, bölgenin diğer illeri ile benzerlik göstermektedir. Et ağırlıklı olan yemeklerin yanı sıra yarpuz (bir çeşit nane) gibi bölgenin yöresel otları ile yapılan yemekleri bulunmaktadır. Yemeklerinin yanında çeşitli otlar ile salatalar yapılmaktadır. Bu salataların genel adı yörede "Mancala" olarak bilinir. Hemen hemen tüm yemeklerde soğan, salça, pul biber, maydanoz, kuru nane ve baharat çeşitleri kullanılır. Adıyaman yemeklerinin temelini et, buğday ürünleri ve bakliyat oluşturmaktadır. Bakliyat ve buğdayın yemeklerde bu denli fazla yer alması; savaş ve kıtlık zamanlarında sıkça tüketilmesi sonucunda doğmuştur. Bin yıllardır süre gelen yaşamın beraberinde getirdiği kültürel zenginlik, bölgenin yemek kültürünün şekillenmesinde büyük

bir rol oynamaktadır. Bölgeye özgü olan ve öne çıkan her bir tarifte tarihin esintilerine rastlamak mümkün. Kıtlık zamanı ortaya çıktığı bilinen çiğ köfte, tarih kokulu yemeklerin içinde en gözde olanı diyebilirim. Günümüzde ünü Türkiye'nin her karış toprağına ulaşmış olan çiğ köfteyi Adıyaman ve Şanlıurfa sahiplenmiş durumda, bu konu çeşitli sözlük platformlarında tartışılmaya devam etmekte. Çiğ köftenin coğrafi işaret tescilinin Adıyaman'a verilmesi üzerine geçtiğimiz yıl içerisinde hararetli tartışmaların yapıldığı bilinmekte. Peki farkı ne? Tüm görüşler etli çiğ köftenin Şanlıurfa'ya, etsiz çiğ köftenin ise Adıyaman'a ait olduğu konusunda hem fikir. Konu hakkında şahsi fikrim ise lezzet konusunda Adıyaman'ın başı çektiği. Et, bakliyat ve buğdayın bir araya gelerek lezzet şöleni oluşturan besleyici çorbaları, damak çatlatan bol yağlı pideleri, çeşit çeşit sebze tava yemekleri, etli pilavları, yöresel helvaları ve şerbetli tatlıları ile Adıyaman yemek kültürü eşsiz güzellikte. Sıra sizler için seçtiğim ağız sulandıran lezzetlere geldi. Afiyet olsun.

Tatlı tarafında sizler için Nişe Bulamacını (nişe helvası) seçtim. Malzemelerinin sadeliğinden doğan lezzetli birleşim dikkatimi çekti. Nişe helvası, pelte kıvamı ile bildiğimiz helvaların dışında kalarak fark yaratmayı başarmış.



NİŞE HELVASI (NİŞE BULAMACI) Malzemeler;

- 1 su bardağı üzüm pekmezi
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3.5 çorba kaşığı buğday nişastası (nişe)
- ½ antepfıstığı veya ceviz

Hazırlanışı;

- Tencerede yarım su bardağı su ve pekmez karıştırılır. Yağ ilave edilip karışım iyice karışmaya kadar çırpılır.
- Yarım su bardağı nişasta suda ezilir. Boza kıvamına gelen karışım pekmezli suya azar azar akıtılarak ilave edilir. İyice koyulaşıp tane tane olunca tencere ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.
- Üzeri isteğe göre antep fıstığı veya ceviz ile süslenerek servis edilir.

etli, sütlü, tatlı

Etli tarifimiz Adıyaman'da hemen hemen her ailenin bildiği "Basalla" yemeği. Basalla, içinde bulunan bulgur köftesi, et, nohut, salça ve baharatlar ile doğu kültürünü tamamıyla yansıtan bir yemek.

BASALLA

Malzemeler;

Köftesi için;

2 sb. Köftelik bulgur (simit)

½ sb. İrmik

150 gr yağsız kuzu kıyma

(2 kez çekilmiş)

2 yk. Un

½ yk. Biber salçası

Tuz

Diğer Malzemeler;

1 sb. Haşlanmış nohut

200 gr kuşbaşı et

1 yk biber salçası

½ sb tane sumak

½ çay bardağı kuru nane

Tuz, karabiber, kimyon

Hazırlanışı;

- Un hariç köfte malzemelerinin hepsi bir tepsiye alınıp yoğurulur. Yoğurma işlemini kolaylaştırmak için bulgur ve irmik çukur bir kaba alınıp sıcak su ile ıslatılır üstü kapatılıp 10-15 dakika yumuşaması için bekletilir. Köfteler dağılmayacak kıvama geldiğinde un katılıp biraz daha yoğurulur, yoğurulurken köftelerin sertliğine göre arada su takviyesi yapılmalıdır. Kıvama gelen köfteler fındık büyüklüğünde yuvarlanır.
- Bir kaseye tane sumak, tuz ve üzerine 1 su bardağı sıcak su konulup sumağın ekşisini vermesi için en az yarım saat bekletilir. Bu işlem köfteyi yoğurmadan önce yapılmalıdır. Tane sumak kullanımı ekşilik açısından önemlidir.
- Geniş bir tencereye zeytinyağı, önceden haşlanmış kuşbaşı et, biber salçası konulup sotelenir. Üzerine et suyu ve hazırlanan ekşili su süzülerek eklenir. Karışım kaynamaya başladığında ise haşlanmış nohutlar, tuz karabiber ve gerekli baharatlar eklenir bir taşım daha kaynatılır.
- Son olarak köfteler yavaşça kaynayan yemeğin içine eklenir. 10-15 dakika kadar köfteler yumuşasıya kadar kısık ateşte pişirilir. Ocağı kapatmaya yakın kuru nane eklenir. Sıcak servis edilmelidir.



Kahvenin her çeşidini seven biri olarak içtenlikle söyleyebilirim ki; sütlü Adıyaman kahvesi bir başka! Adıyaman kahvesini özel kılan unsur 7 karışımdan oluşmasıdır. Bu malzemeler; Türk kahvesi, salep, çikolata, keçiyoynuzu, krema, damla sakızı ve menengiçtir. Etli ve tatlı tarifimizden sonra geriye kalan tek şey bol köpüklü bol lezzetli bu kahveyi içip midemizi mutlu son ile buluşturmak olacaktır.

SÜTLÜ ADIYAMAN KAHVESİ

Malzemeler (1 kişilik);

1 yemek kaşığı Adıyaman kahvesi
1 fincan süt

İçerisinde keçiyoynuzu ve çikolata olduğu için hafif tatlı bir kahvedir. İsteğe göre şeker ilave edilebilir.

Hazırlanışı;

- Malzemeler bir cezveye konulur, bir kere iyice karıştırılır. Kısık ateşte karıştırmadan pişirilir. Kenarlarından köpürmeye başladığında köpük fincanlara alınır. Br taşım daha kaynatıldıktan sonra kahve fincana eklenir.

KAYNAKÇALAR:

Adıyaman, Şanlıurfa ve Elazığ arasında çiğ köfte tartışması. (2017, 11 16). 12 15, 2017 tarihinde Milliyet Haber

<http://www.milliyet.com.tr/adiyaman-sanliurfa-ve-elazig-ekonomi-2556119/> adresinden alındı

Çetin, Z. (2016, 04 28). Adıyaman Yemekleri. 12 14, 2017 tarihinde Yemek.com: <http://yemek.com/adiyaman-yemekleri/> adresinden alındı

Nişe Helvası. (tarih yok). 12 15, 2017 tarihinde Lezzet Dergisi

<https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/guneydogu-anadolu-yemekleri/nise-helvasi> adresinden alındı

Gıda Türk

ABONE FORMU SUBSCRIPTION FORM

ADI-SOYADI:
Name-Surname

FİRMA ADI:
Company Name

GÖREVİ/Position:

VERGİ DAİRESİ:.....**VERGİ NO/Tax Number**

ADRES /Address:.....

ŞEHİR/City:.....**POSTA KODU/Zip Code**

TEL/Phone:.....**FAX:**.....**E-mail:**

ABONE BEDELİ/Subcription Fee 1 YILLIK (6 SAYI) :60 TL

HESAP BİLGİLERİ:

HESAP ADI : AYDAN KIRIŞOĞLU

BANKA ADI:Yapı Kredi Bankası

IBAN NO: TR21 0006 7010 00000086349411

E-mail: abone@gidaturk.com.tr

Formu doldurduktan sonra, lütfen banka dekontu ve fatura bilgilerinizi **abone@gidaturk.com.tr**'ye iletiniz.
Please send your bank receipt and invoice details to **abone@gidaturk.com** after fill this form.

GÜRSOY®

1933

Kahvaltının lezzeti, günün enerjisi!

Kahvaltınıza enerji ve lezzet katan Gürsoy fındık kremaları ve fındık ezmelerinin içinde bol fındık var.

Karadeniz'in muhteşem doğasından gelen mucizevi kuruyemiş fındığı, 1933'ten bu yana sofralarınıza getiriyoruz.



www.gursoy.com.tr

Be inspired for your next success on the market!

Discover trend ingredients for your next innovative product.



Gazlı
İçecekler



Spor ve
Beslenme
İçecekleri



Su ve
Maden Suları



Aromalı
Maden Suları



Meyveli ve
Aromalı
İçecekler



Alkolsüz
İçecekler



Enerji İçecekleri



Çay, Kahve ve
Bitkisel İçecekler



Atıştırılabilir
İçecekler



Dondurma



Süt
Alternatifleri



Şuruplar ve
İçecek Tozları



Meyve Suyu ve
Nektarları



Süt Ürünleri ve
Dondurmalar



Meyveli
Yoğurtlar



Şekerlemeler



Kekler,
Pastalar,
Tatlı Ürünler



Tatlılar



Çikolata ve
Çikolatalı
Ürünler



Sert ve
Yumuşak Şekerler



Unlu
Mamuller



Bisküviler

DÖHLER GIDA SAN. A.Ş.

Bahçelievler Mahallesi | Akabe Sokak, No:1 | 34893 Pendik - İstanbul | Türkiye

Tel. +90 216 545 68 68 (PBX) | Fax. +90 216 340 82 08

www.dohler.com.tr | www.we-bring-ideas-to-life.com | info@dohler.com.tr

WE BRING
IDEAS TO LIFE.

NATURAL INGREDIENTS
INGREDIENT SYSTEMS
INTEGRATED SOLUTIONS